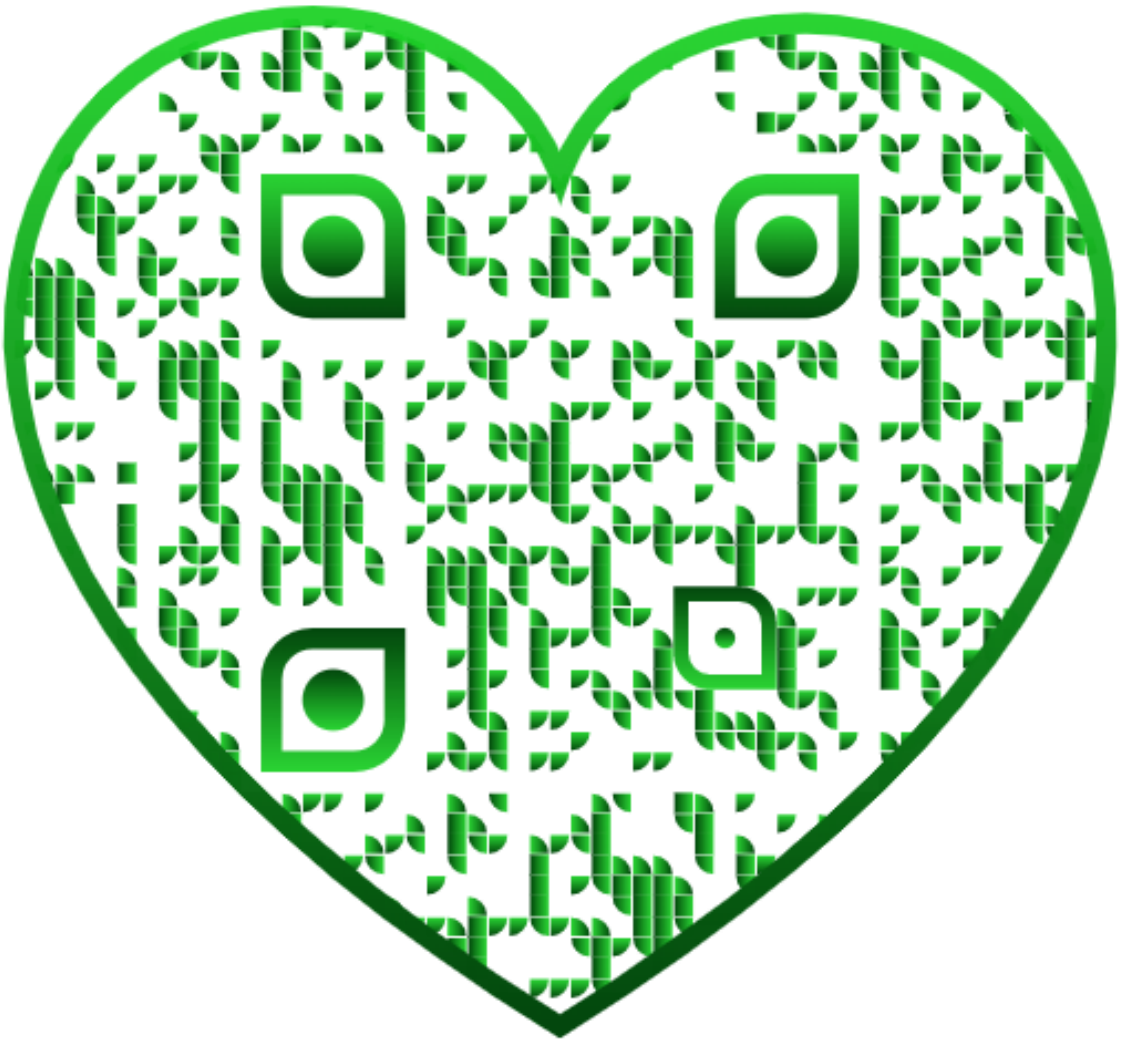
LES GRATINS EN 130 RECETTES

Héloïse Martel

FIRST Editions



Les gratins en 130 recettes

Héloïse Martel

FIRST Editions

Pour la première édition : © First, 2004
Pour la présente : © Éditions First, un département d'Édi8, 2014

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-5751-6
ISBN Numérique : 97827540641 94
Dépôt légal : janvier 2014

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann
Édition : Marguerite Mignon-Quibel
Mise en page : Olivier Frenot
Couverture : Joséphine Cormier

Éditions First, un département d'Édi8
12, avenue d'Italie
75 013 Paris – France
Tél. : 01 44 16 09 00
Fax : 01 44 16 09 01
E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

Dorés, croustillants, réconfortants, les gratins sont de toutes les tables et en toutes saisons : du solide gratin savoyard qui comble les appétits les plus voraces au délicat gratin de langoustines pour épater vos convives : sans plus attendre, entrez dans la valse des gratins !

Des gratins, en veux-tu, en voilà !

De l'entrée au dessert, le gratin se décline sur tous les modes. Gratin de coquillages ou de poissons, plats uniques copieux, gratins de légumes légers pour accompagner une charcuterie, ou une viande froide, fruits au gratin pour apporter un peu de chaleur à la fin du repas.
Un conseil : ne prévoyez pas deux gratins au même repas, pour une raison d'équilibre diététique mais aussi de logistique à la cuisine.

Gratins pratiques

Un petit reste de purée, de semoule ou de viande froide à finir ? quelques tomates mûres qui n'attendront pas demain ? quelques fruits à point ? ne cherchez plus le moyen d'accommoder les restes de votre frigo, le gratin les déguise en bons plats familiaux.
Dans de nombreuses recettes, vous pouvez préparer le gratin le matin, et le mettre à cuire en rentrant du bureau et à dorer avant de passer à table. Attention si vous devez le réchauffer, couvrez-le d'une feuille de papier d'aluminium ménager et mettez-le à four doux pour qu'il ne se dessèche pas.

Gratin à cuire et gratin à dorer

Deux formules pour préparer vos gratins :

• vous disposez les aliments crus dans le plat à gratin, ils cuisent dans le four avant de dorer sous le gril. C'est le cas par exemple du gratin dauphinois dont les pommes de terre cuisent lentement dans le lait en s'imprégnant du parfum de l'ail et du fromage.

• Vous utilisez des aliments cuits et vous passez le plat au four quelques minutes pour le réchauffer et faire dorer la surface. C'est le cas d'un hachis Parmentier, par exemple.

Pour réussir de beaux gratins dorés et croustillants, la chapelure et le gruyère râpé sont les basiques. Mais vous pouvez aussi utiliser du gouda, délicieux avec les gratins de poisson, de la mozzarella parfaite avec les gratins de tomates, du chèvre, qui s'allie très bien avec tous les légumes, du parmesan, allié traditionnel des pâtes, et encore du munster, du fromage à raclette, du reblochon…

Plats à table

On ne démoule pas un gratin ! choisissez donc un plat qui ne dépare pas votre table. Le Pyrex est « passe-partout », raffiné lorsqu'il s'encadre d'un porte-plat amovible en métal, les plats en terre cuite sont parfaits pour les gratins rustiques, les plats en métal anti-adhésifs sont pratiques. Élégants : les ramequins individuels. Mais si vous êtes nombreux, vérifiez que tous les moules entrent dans votre four en même temps !

Huilez ou beurrez le plat si le revêtement n'est pas antiadhésif. Et pour la vaisselle, un bon trempage plusieurs heures dans de l'eau savonneuse facilite l'opération nettoyage. Bon appétit !

Gratins salés

Endives gratinées au jambon

4 10 mn 40 mn

8 endives • 8 tranches fines de jambon de Paris • 20 cl de crème fraîche • 75 g de fromage râpé • sel, poivre

❶ Épluchez les endives en ôtant le petit cône situé à leur base. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ, puis égouttez-les à fond. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon. Disposez les endives les unes contre les autres dans le plat, salez, poivrez, arrosez de crème, saupoudrez de fromage râpé et enfournez. ❹ Laissez cuire environ 20 minutes en surveillant la couleur. Faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Asperges en gratin

4 15 mn 40 mn

2 bottes d'asperges vertes • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 2 jaunes d'œufs • 20 cl de crème • 40 g de parmesan • 10 g de beurre • sel, poivre

❶ Épluchez soigneusement les asperges et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. ❷ Égouttez-les à fond. ❸ Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème, puis hors du feu ajoutez les jaunes d'œufs. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Mettez les asperges côte à côte dans un plat à gratin, recouvrez-les de béchamel et saupoudrez de parmesan. Faites cuire 20 minutes.

Artichauts au gratin

4 10 mn 45 mn

8 fonds d'artichauts surgelés • 4 œufs • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Faites cuire les fonds d'artichauts dans de l'eau bouillante salée pendant 40 minutes. Égouttez-les. ❷ Faites durcir les œufs pendant 10 minutes. Rafraîchissez-les, écalez-les puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. ❸ Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Beurrez légèrement un plat à gratin, disposez les fonds d'artichauts les uns contre les autres, posez dessus les moitiés d'œufs et arrosez de béchamel. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez. Laissez gratiner 5 minutes. Le dessus doit être bien doré.

Aubergines à la mozzarella

4 | 20 mn | 40 mn

4 aubergines • 300 g de mozzarella • 1 pot de coulis de tomates au naturel • 2 œufs • 50 g de farine • 40 g de parmesan râpé 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de thym • sel, poivre

❶ Lavez les aubergines et coupez-les en tranches dans le sens de la longueur. Mettez-les dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger pendant une heure. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Coupez la mozzarella en tranches. ❹ Battez les œufs en omelette dans une assiette creuse. Versez la farine dans une autre assiette creuse. Épongez les aubergines, et passez-les successivement dans la farine puis dans les œufs battus. ❺ Faites chauffer l'huile dans une grande poêle et faites frire les tranches d'aubergines jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur les deux faces. Épongez-les sur un papier absorbant, puis disposez-les dans un plat à gratin. Lorsque le fond du plat est rempli, recouvrez les aubergines de mozzarella et d'un peu de thym, de sel et de poivre et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. ❻ Nappez de sauce tomate, saupoudrez de parmesan râpé et faites cuire pendant 30 minutes.

Champignons gratinés

4 | 10 mn | 20 mn

8 gros champignons de Paris • 150 g de jambon cru • 4 échalotes • 4 cuil. à soupe de chapelure • 30 g de beurre • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les champignons. Séparez les pieds des têtes. ❷ Dégraissez au maximum le jambon, épluchez les échalotes. ❸ Hachez les pieds des champignons avec les échalotes et le jambon, farcissez les têtes avec ce mélange, recouvrez d'un peu de chapelure et déposez une noisette de beurre sur chaque tête. ❹ Faites cuire 20 minutes et dorer sous le gril 3 minutes. Servez très chaud.

Cannelloni aux crevettes

4 | 15 mn | 35 mn

300 g de cannelloni à farcir • 400 g de crevettes roses cuites • 1 carotte • 1 bulbe de fenouil • 1 oignon • 1 dl de vin blanc • 25 cl de crème fraîche • 20 g de beurre • 50 g de parmesan • sel, poivre

❶ Épluchez les légumes, émincez-les. Faites-les revenir dans le beurre, mouillez avec la moitié du vin blanc, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient cuits. Ajoutez les crevettes. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Farcissez les cannelloni avec la préparation, disposez-les dans le plat. ❹ Battez la crème avec le reste de vin blanc, un peu de sel et de poivre. ❺ Arrosez les cannelloni de sauce, saupoudrez de parmesan. Faites cuire 30 minutes et gratiner 5 minutes sous le gril.

Crottins gratinés au lard

4 5 mn 25 mn

4 crottins • 8 tranches fines de lard fumé • 4 tranches de pain de mie • 1 cuil. à soupe de poivre concassé • 2 cuil. à soupe d'huile de noix

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❷ Déposez les tranches de pain de mie dans un plat à gratin. Enveloppez chaque crottin de deux tranches de lard et déposez-les sur le pain. Saupoudrez de poivre concassé et arrosez d'un filet d'huile de noix. ❸ Faites cuire pendant 20 minutes, puis passez sous le gril 5 minutes. Servez chaud.

Notre conseil : accompagnez ces crottins d'une salade verte mélangée aux cerneaux de noix.

Coquilles Saint-Jacques au gratin

4 10 mn 15 mn

16 noix de Saint-Jacques • 2 gousses d'ail • 2 échalotes • 1 dl de vin blanc sec • 40 g de beurre • 1 bouquet de persil • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Lavez et séchez les noix de Saint-Jacques. Répartissez-les dans les coquilles vides, ou dans des cassolettes. ❷ Épluchez l'ail et les échalotes, hachez-les. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'ail et l'échalote, faites dorer doucement, arrosez de vin blanc, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 5 minutes. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Hachez le persil, ajoutez-le à la préparation. Versez sur les noix de Saint-Jacques. ❺ Saupoudrez de chapelure et enfournez. Laissez cuire 10 minutes. Servez chaud.

Cornets de jambon aux champignons

4 | 15 mn | 20 mn

8 tranches de jambon • 400 g de champignons de Paris • 200 ml de sauce tomate • 20 cl de crème fraîche • 75 g de gruyère râpé • 40 g de beurre • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Faites-les revenir dans une noix de beurre pendant 5 minutes. ❷ Mélangez la crème et la sauce tomate, salez, poivrez, ajoutez les champignons. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❹ Étalez les tranches de jambon. Déposez en leur centre un peu de sauce aux champignons. Roulez-les pour former des cornets. Déposez-les dans le plat à gratin et nappez avec le restant de sauce. Saupoudrez de gruyère râpé ; faites cuire pendant 15 minutes et gratiner pendant 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Côtes de porc au gratin

4 10 mn 20 mn

4 côtes de porc • 50 g de beurre • 75 g de gruyère râpé • 1 dl de vin blanc sec • 20 cl de crème fraîche • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Faites cuire les côtes de porc à la poêle dans le beurre pendant environ 15 minutes. Dès qu'elles sont cuites, mettez-les dans un plat à gratin. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Versez le vin blanc dans la poêle, donnez un bouillon en grattant avec une fourchette pour déglacer, puis ajoutez la crème, salez, poivrez. Versez sur les côtes de porc. ❹ Saupoudrez les côtes de gruyère râpé puis de chapelure. ❺ Faites gratiner pendant 5 minutes sous le gril.

Crêpes gratinées au saumon fumé

4 | 10 mn | 25 mn

Pâte à crêpes : 100 g de farine • 2 œufs • 1/4 de litre de lait • 2 cuil. soupe d'huile • sel

Garniture : 500 g de saumon fumé • 70 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Préparez la pâte à crêpes : mettez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, une pincée de sel, et mélangez vivement en versant le lait petit à petit. Laissez reposer la pâte une demi-heure. Faites cuire 8 crêpes dans une poêle avec une goutte d'huile. Réservez-les. ❷ Préparez la béchamel : faites fondre 40 g beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❹ Détaillez le saumon en dés, et mettez les dés dans la béchamel. ❺ Disposez les crêpes sur un plan de travail. Tartinez-les de béchamel au saumon, roulez-les et disposez-les dans un plat à gratin. ❻ Répartissez la crème fraîche sur les crêpes, saupoudrez de fromage râpé. Faites gratiner pendant 5 minutes et servez très chaud.

Croque de chèvre à la tapenade

4 10 mn 5 mn

1 tomme de chèvre • 4 tranches larges de pain de campagne • 1 pot de tapenade • 1 gousse d'ail • 2 branches de thym • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❷ Épluchez l'ail, hachez-le. ❸ Tartinez les tranches de pain de tapenade, mettez-les dans un plat à gratin. ❹ Coupez la tomme en tranches, recouvrez-en les tranches de pain. Parsemez d'ail haché et de thym effeuillé, arrosez d'un filet d'huile. Enfournez et laissez dorer 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : servez avec une salade de mesclun à l'huile d'olive.

Croque jambon/mozzarella/tomate

4 10 mn 5 mn

4 larges tranches de pain de campagne • 4 tranches très fines de jambon de Bayonne • 2 tomates • 1 boule de mozzarella • 2 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Épluchez et hachez l'ail, mettez-le dans un bol, ajoutez l'huile et un peu de sel et de poivre. ❷ Coupez les tomates en petits morceaux, ajoutez-les à l'huile, écrasez à la fourchette. ❸ Découpez la boule de mozzarella en tranches fines. ❹ Faites griller les tranches de pain, tartinez-les de concassée de tomates, recouvrez chacune d'une tranche de jambon et de lamelles de mozzarella. Passez sous le gril 5 minutes.

Notre suggestion : servez ces tartines sur un lit de salade de romaine bien croquante.

Chou-fleur en chapelure

4 5 mn 30 mn

1 beau chou-fleur • 4 cuil. à soupe de chapelure • 50 g de beurre • sel, poivre

❶ Détaillez le chou-fleur en petits bouquets et faites-le cuire : plongez-le dans une grande casserole d'eau froide pour qu'il ne se défasse pas à la cuisson, portez à ébullition et laissez bouillonner 15 minutes environ. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Égouttez le chou-fleur, mettez les bouquets côte à côte dans le plat, saupoudrez de chapelure, parsemez le dessus avec le reste de beurre et enfournez. ❹ Laissez cuire 10 minutes et gratiner pendant 5 minutes en surveillant la couleur.

Croûtes au fromage

4 | 10 mn | 20 mn

8 tranches de pain de mie • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 150 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème et le fromage râpé. ❷ Faites griller les tranches de pain au toasteur. Mettez-les dans un plat à gratin. ❸ Recouvrez chaque tranche de béchamel au fromage et faites-les gratiner 5 minutes environ.

Notre conseil : accompagnez d'une salade verte avec des tomates et des concombres.

Croûtes aux champignons

4 10 mn 20 mn

250 g de champignons de Paris • 2 tranches de jambon • 8 tranches de pain de mie • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Lavez et essuyez les champignons. Émincez-les et faites-les dorer avec 30 g de beurre dans une poêle. Réservez. ❷ Détaillez le jambon en lanières. ❸ Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème, le jambon et les champignons. ❹ Faites griller les tranches de pain au toasteur. Mettez-les dans un plat à gratin. ❺ Recouvrez chaque tranche de béchamel au jambon et aux champignons, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner 5 minutes environ.

Endives gratinées au lard et au parmesan

4 5 mn 35 mn

8 endives • 8 tranches fines de poitrine fumée • 100 g de parmesan râpé • poivre

❶ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❷ Beurrez un plat à gratin. Tapissez-le avec la moitié des tranches de poitrine fumée. ❸ Épluchez les endives, coupez-les dans le sens de la longueur, et disposez-les dans le plat. Poivrez, puis recouvrez avec le reste de poitrine et saupoudrez de parmesan. ❹ Faites cuire 30 minutes, passez sous le gril pour gratiner pendant 3 à 5 minutes.

Escalopes de veau au jambon de Parme

4 | 10 mn | 15 mn

4 escalopes de veau fines • 4 tranches de jambon de Parme • 4 tranches de fromage à raclette • 15 cl de vin blanc sec • 50 g de beurre • sel, poivre

❶ Faites dorer les escalopes à la poêle dans le beurre pendant 5 minutes. ❷ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❸ Disposez les escalopes dans un plat à four. Mettez sur chacune d'elles une tranche de jambon et une tranche de raclette, salez modérément, poivrez. ❹ Déglacez la poêle avec le vin blanc en grattant avec une spatule en bois pour détacher les sucs, et versez la sauce sur la viande. ❺ Faites gratiner pendant 5 minutes.

Notre conseil : accompagnez de brocolis à la vapeur et de pâtes fraîches.

Escalopes gratinées au cantal

4 10 mn 25 mn

4 escalopes de dinde larges et fines • 4 tranches fines de jambon d'Auvergne • 100 g de cantal râpé • 1 œuf • 6 cuil. à soupe de chapelure • 4 dl de porto • 50 g de beurre • 20 cl de crème • sel, poivre

❶ Mettez sur chaque escalope de dinde une tranche de jambon, un peu de cantal râpé, roulez-les en paupiettes et maintenez-les avec de la ficelle ou un bâtonnet en bois. Réservez la moitié du cantal pour gratiner. ❷ Battez l'œuf en omelette dans une assiette creuse. Versez la chapelure dans une autre assiette. ❸ Passez les paupiettes successivement dans l'œuf battu puis dans la chapelure. ❹ Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer les paupiettes, mouillez avec le porto, salez, poivrez, puis couvrez. Laissez cuire 20 minutes. ❺ Versez la crème, donnez un bouillon. ❻ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Versez les paupiettes et leur sauce dans un plat à gratin, saupoudrez avec le reste de cantal et faites gratiner sous le gril pendant 5 minutes environ.

Ficelles picardes

4 15 mn 25 mn

Pâte à crêpes : 100 g de farine • 2 œufs • 1/4 de litre de lait • 2 cuil. soupe d'huile • sel

Garniture : 4 tranches de jambon très fines • 300 g de champignons • 100 g de fromage râpé • 25 cl de crème fraîche • 10 g de margarine • sel, poivre

❶ Préparez la pâte à crêpes : mettez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, une pincée de sel, et mélangez vivement en versant le lait petit à petit. Laissez reposer la pâte une demi-heure. Faites cuire 8 crêpes dans une poêle avec une goutte d'huile. Réservez-les. ❷ Épluchez les champignons, émincez-les et faites-les revenir à la poêle dans une noisette de margarine. Salez et poivrez. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❹ Disposez les crêpes sur un plan de travail. Posez sur chaque crêpe une demi-tranche de jambon, tartinez-la de champignons, et roulez-la. Disposez les crêpes dans un plat à gratin. Répartissez la crème fraîche sur les crêpes, saupoudrez de fromage râpé et parsemez de noisettes de margarine. ❺ Faites gratiner pendant 10 minutes et servez bien chaud.

Galette de pommes de terre gratinée au jambon

4 | 10 mn | 30 mn

800 g de pommes de terre • 400 g de talon de jambon • 40 g de margarine • 75 g de fromage râpé • sel, poivre

❶ Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et râpez-les. Mettez-les dans un saladier, salez, poivrez, mélangez. ❷ Hachez grossièrement le jambon, ajoutez-le aux pommes de terre. ❸ Faites fondre la margarine dans une grande poêle à revêtement antiadhésif. Dès qu'elle grésille, versez la préparation, tassez-la bien. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Retournez la galette et faites-la cuire sur l'autre face pendant 10 minutes. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Faites glisser la galette dans un plat à four, recouvrez-la de fromage râpé et faites gratiner 10 minutes. Servez très chaud.

Notre conseil : vous pouvez utiliser pour cette recette du jambon émincé tout prêt, ou encore des allumettes de lardons. Accompagnez ce plat d'une salade verte.

Gambas soufflées au gratin

4 | 10 mn | 40 mn

24 gambas • 50 cl de crème fraîche • 2 cuil. à soupe de concentré de tomate • 2 œufs • 1 pointe de couteau de piment de Cayenne • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Faites cuire les gambas à l'eau bouillante salée pendant 5 à 10 minutes selon leur grosseur. Rafraîchissez-les, décortiquez-les. ❷ Préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Ajoutez la crème, le concentré de tomates, le piment de Cayenne et les gambas. ❸ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes à la béchamel. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporez-les à la sauce. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❺ Versez la préparation dans le plat, saupoudrez de gruyère râpé, faites cuire 20 minutes et passez sous le gril 5 minutes.

Notre conseil : servez ce plat avec un riz créole.

Gnocchi à la romaine

4 10 mn 35 mn

150 g de semoule de blé • 3/4 litre de lait • 2 œufs • 100 g de gruyère râpé • 50 g de beurre • sel, poivre

❶ Faites bouillir le lait avec un peu de sel et de poivre, puis jetez la semoule en pluie et laissez cuire pendant 15 minutes à petits bouillons en mélangeant. Versez la semoule dans une terrine et laissez-la tiédir. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. ❹ Incorporez à la semoule les jaunes, mélangez bien, puis ajoutez délicatement les blancs. ❺ Façonnez des petits boudins avec la semoule, faites-les pocher dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Les gnocchis sont cuits dès qu'ils remontent à la surface. égouttez-les. ❻ Versez le fromage râpé dans une assiette creuse, roulez les gnocchis dans le fromage râpé puis déposez-les dans le plat. ❼ Saupoudrez le reste de fromage sur les gnocchis, parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez. ❽ Laissez cuire 20 minutes environ en surveillant la couleur, puis faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : vous pouvez aussi utiliser des gnocchis du commerce, frais ou surgelés.

Gratin de pommes de terre au fromage

4 | 20 mn | 1 h 30

800 g de pommes de terre • 250 g de fromage râpé • 1 cube de bouillon de poule • 50 g de beurre • 1 gousse d'ail • sel, poivre, muscade

❶ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❷ Épluchez les pommes de terre, coupez-les en rondelles. Frottez le fond et les bords d'un plat à gratin avec la gousse d'ail épluchée. ❸ Déposez une couche de rondelles de pommes de terre au fond du plat, saupoudrez de fromage râpé, salez et poivrez, et recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Délayez le cube de bouillon avec un demi litre d'eau bouillante et versez-le dans le plat à gratin. Parsemez de noisettes de beurre. ❹ Mettez au four et laissez cuire pendant 1 heure 30.

Notre suggestion : servez ce gratin avec une salade verte.

Gratin d'agneau aux aubergines

4 | 15 mn | 50 mn

4 aubergines • 800 g d'agneau cuit haché • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 50 cl de coulis de tomate nature • 6 cuil. à soupe de chapelure • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les, mélangez-les à la viande, ajoutez du sel, du poivre, le thym et le coulis de tomates. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❸ Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en tranches fines dans le sens de la longueur. ❹ Disposez dans le plat une couche de tranches d'aubergines, recouvrez de hachis à la tomate et continuez en terminant par une couche de hachis. Recouvrez de chapelure, arrosez d'huile. ❺ Faites cuire environ 45 minutes, puis passez sous le gril 5 minutes. Servez chaud.

Gratin d'artichauts aux tomates et aux anchois

4 | 10 mn | 30 mn

12 fonds d'artichauts • 4 grosses tomates • 12 anchois à l'huile • 12 olives noires de Nice • 1/2 bouquet de basilic • 8 cuil. à soupe de chapelure • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • poivre

❶ Pelez les tomates après les avoir ébouillantées. épépinez-les et coupez-les en tranches. ❷ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Huilez un plat à gratin. ❸ Disposez les fonds d'artichauts, mettez dessus les rondelles de tomates, poivrez, ne salez pas, ajoutez les anchois, les olives, parsemez de basilic ciselé et saupoudrez de chapelure. Arrosez d'un peu d'huile. ❹ Laissez cuire 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : vous pouvez utiliser des artichauts frais pour cette recette, mais les fonds surgelés font parfaitement l'affaire.

Gratin dauphinois

4 20 mn 1 h

800 g de pommes de terre • 2 dl de lait • 2 gousses d'ail • 20 cl de crème • 150 g de gruyère râpé • 100 g de beurre • sel, poivre, muscade

❶ Épluchez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans un saladier. ❷ Épluchez l'ail, pressez la pulpe au presse-ail au-dessus des pommes de terre, versez le lait, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée et mélangez bien. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez généreusement un plat à gratin, versez les pommes de terre, répartissez la crème et saupoudrez de gruyère râpé. Enfournez et laissez cuire 1 heure.

Gratinée de brandade de morue

4 20 mn Dessalage : 24 h 45 mn

800 g de morue salée • 4 gousses d'ail • 600 g de pommes de terre à purée • 2 dl d'huile d'olive • 6 cuil. à soupe de chapelure • 40 g de beurre • poivre

❶ La veille du repas, placez la morue dans un grand récipient, couvrez-la d'eau froide, et laissez-la dessaler pendant 24 heures en changeant l'eau quatre fois. ❷ Faites pocher la morue dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Égouttez-la, retirez soigneusement les arêtes et effeuillez-la. ❸ Pelez les pommes de terre et faites-les cuire pendant 20 minutes. ❹ Épluchez l'ail, écrasez-le au presse-ail. ❺ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❻ Mixez la morue, les pommes de terre et l'ail, versez le mélange dans une casserole et portez à feu doux. Versez l'huile peu à peu et délayez soigneusement. Poivrez. ❼ Beurrez un moule à gratin, étalez la brandade, saupoudrez de chapelure et parsemez de petits morceaux de beurre. Enfournez et laissez cuire 25 minutes. Servez très chaud.

Notre conseil : vous pouvez préparer la brandade un peu à l'avance et la passer au four juste avant le repas.

Gratin de brocolis

4 10 mn 25 mn

600 g de brocolis • 3 œufs • 10 cl de lait • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 40 g de parmesan râpé • 20 g de beurre

❶ Coupez les brocolis en petits bouquets et faites-les cuire pendant 10 minutes à la vapeur ou à l'eau bouillante salée. Égouttez-les. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à four. ❸ Battez les œufs avec le lait et la crème, salez, poivrez. ❹ Disposez les brocolis dans le plat, recouvrez-les de préparation et saupoudrez de parmesan râpé. Faites cuire 15 minutes environ. Le dessus doit être bien doré. Servez sans attendre.

Gratin de cabillaud aux pommes de terre

4 10 mn 45 mn

400 g de filets de cabillaud • 600 g de pommes de terre • 25 cl de crème fraîche • 50 g de fromage râpé • 1/2 litre de fumet de poisson • 40 g de beurre • sel, poivre

❶ Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire 20 minutes à l'eau salée. Égouttez-les bien, puis coupez-les en rondelles. ❷ Faites pocher le cabillaud dans le fumet de poisson pendant 10 minutes. égouttez-le. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❹ Étalez une couche de pommes de terre au fond du plat, salez, poivrez, effeuillez le poisson, recouvrez de pommes de terre. Nappez l'ensemble de crème et saupoudrez de fromage râpé. Parsemez des noisettes de beurre. ❺ Faites cuire pendant 15 minutes, puis gratiner 5 minutes sous le gril. Servez immédiatement.

Gratin de carottes et de pommes de terre

4 15 mn 35 mn

500 g de carottes • 500 g de pommes de terre • 2 œufs • 2 dl de lait • 50 g de beurre • 6 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Épluchez les pommes de terre et les carottes, coupez-les en rondelles et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée. Passez les légumes au presse-purée, délayez avec le lait préalablement chauffé. Mélangez bien, salez, poivrez. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin, étalez la purée. Saupoudrez de chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez. ❸ Laissez cuire 10 minutes puis faites gratiner 3 à 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Notre conseil : vous pouvez servir ce gratin avec un rôti de veau.

Gratin de céleri à la mimolette

4 | 10 mn | 30 mn

1 kg de céleri rave • 300 g de pommes de terre • 50 cl de crème • 100 g de mimolette • sel, poivre

❶ Pelez les pommes de terre et le céleri, coupez-les en dés. Faites-les cuire pendant 20 minutes dans de l'eau salée. Égouttez-les. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Passez ces légumes au presse-purée, ajoutez la crème, salez, poivrez. étalez cette purée dans le plat. ❹ Râpez la mimolette, parsemez-en le plat et enfournez. Laissez gratiner 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : servez ce gratin avec une pintade rôtie.

Gratin de céleri au jambon

4 | 10 mn | 35 mn

4 pieds de céleri • 8 tranches fines de jambon • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. ❷ Épluchez les pieds de céleri, faites-les cuire pendant 20 minutes dans de l'eau bouillante salée. égouttez-les. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❹ Enroulez les pieds de céleri de tranches de jambon et disposez-les côte à côte dans le plat. Recouvrez de béchamel, saupoudrez de gruyère et enfournez. ❺ Laissez cuire 10 minutes, puis faites gratiner entre 3 et 5 minutes.

Gratin de chou au fromage

4 | 10 mn | 25 mn

1 gros chou vert • 200 g de gruyère râpé • 1 cube de bouillon • 4 tranches de pain de campagne

❶ Coupez le chou en lanière, blanchissez-le à l'eau bouillante pendant 10 minutes. égouttez-le. ❷ Mouillez le cube de bouillon avec un demi-litre d'eau bouillante, mettez les lanières de chou et laissez cuire 15 minutes. Égouttez. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❹ Disposez le chou dans le plat, couvrez de tranches de pain de campagne, saupoudrez de gruyère râpé et enfournez. Laissez cuire 10 minutes, puis faites gratiner 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Gratin de choux de Bruxelles au bacon

4 20 mn 30 mn

800 g de choux de Bruxelles • 8 tranches de bacon • 20 g de beurre • 2 tomates • 10 cl de crème fraîche • 50 g de parmesan râpé • 1 bouquet de persil • sel, poivre.

❶ Épluchez les choux de Bruxelles et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Coupez les tomates en rondelles. Mettez les choux dans le fond du plat. Disposez les tranches de bacon par-dessus, puis les tomates. Dans un bol, mélangez dans un bol la crème, le persil ciselé, un peu de sel et de poivre. Versez ce mélange sur les légumes et saupoudrez de parmesan. ❹ Laissez cuire 20 minutes, puis faites gratiner 3 à 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : servez ce plat avec un rôti de porc.

Gratin de chou-fleur au gingembre

4 | 10 mn | 25 mn

1 chou-fleur • 3 cm de gingembre frais • 50 cl de crème • sel, poivre

❶ Détaillez le chou-fleur en petits bouquets et faites-les cuire pendant 15 minutes à l'eau bouillante salée. ❷ Pelez et râpez le gingembre. ❸ Versez la crème dans une casserole, ajoutez le gingembre et faites réduire à feu doux, salez, poivrez. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. Disposez les bouquets de chou-fleur, arrosez-les de crème et enfournez. Laissez cuire 20 minutes. Servez très chaud.

Gratin de chou-fleur et de pommes de terre

4 15 mn 40 mn

1 chou-fleur • 300 g de pommes de terre • 2 jaunes d'œufs • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quartiers et faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. ❷ Détaillez le chou-fleur en bouquets, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. ❸ Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❺ Disposez au fond du plat les bouquets de chou-fleur et les morceaux de pommes de terre, recouvrez de béchamel, saupoudrez de gruyère râpé et laissez cuire 10 minutes. Passez sous le gril 3 à 5 minutes pour gratiner.

Notre conseil : servez ce gratin avec un rôti de porc.

Gratin de coquillettes à la florentine

4 | 10 mn | 25 mn

300 g de macaronis • 4 tranches de jambon de pays • 400 g d'épinards cuits • 1/3 de litre de lait • 3 œufs • 70 g de fromage râpé • sel, poivre, noix de muscade

❶ Faites cuire les macaronis à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. ❷ Pendant ce temps, coupez le jambon en dés et réservez-le. Battez les œufs en omelette avec le lait, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❹ Huilez un plat à gratin, étalez les épinards cuits et bien essorés, parsemez de morceaux de jambon, recouvrez avec les pâtes bien égouttées. ❺ Versez dessus le mélange œufs-lait et saupoudrez de fromage râpé. ❻ Faites cuire environ 30 minutes. Servez très chaud.

Gratin de courgettes

4 10 mn 50 mn

500 g de courgettes • 2 gros oignons • 150 g de parmesan râpé • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre, muscade

❶ Lavez les courgettes et coupez les en fines tranches. ❷ Épluchez les oignons et coupez les en rondelles. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Huilez un plat à gratin, déposez une première couche de courgettes. Salez, poivrez, puis ajoutez par dessus une couche d'oignons. Saupoudrez de noix de muscade et de parmesan. Versez un filet d'huile d'olive. Renouvelez cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de parmesan. ❹ Enfournez et laissez cuire 50 minutes.

Gratin de courgettes à la brousse

4 | 10 mn | 30 minutes

1 kg de courgettes • 2 œufs • 1 tomme de brousse • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 4 cuil. à soupe de chapelure • 30 g de parmesan • sel, poivre, muscade

❶ Lavez les courgettes, râpez-les, mettez-les dans une passoire, salez-les et laissez-les égouttez une heure. Rincez-les et séchez-les dans un torchon. ❷ Mélangez dans un saladier les courgettes râpées, les œufs battus, la tomme de brousse avec du sel et du poivre. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. Versez dedans la préparation, saupoudrez de parmesan et enfournez. Laissez cuire 25 minutes, faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : servez avec un assortiment de charcuterie.

Gratin de crabe à l'antillaise

4 | 10 mn | 15 mn

600 g de chair de crabe • 2 tranches de jambon • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 1 piment rouge • 20 g de beurre • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Pelez l'oignon et l'ail, lavez le piment, épépinez-le. ❷ Hachez-les avec le jambon. ❸ Faites fondre le beurre, faites revenir ce hachis, salez, poivrez, ajoutez la chair de crabe et poursuivez la cuisson 3 minutes. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez quatre ramequins (ou quatre coquilles de tourteaux vides). Répartissez la préparation, saupoudrez de chapelure et faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Gratin de crozets

4 10 mn 45 mn

200 g de crozets (pâtes au sarrasin savoyardes) • 1 oignon • 1 échalote • 100 g de lardons fumés • 200 g de beaufort râpé • 50 cl de crème fraîche • 20 g de beurre • sel, poivre, muscade

❶ Faites cuire les crozets à l'eau bouillante salée pendant 15 minutes. Égouttez-les, puis versez-les dans un saladier. ❷ Épluchez l'oignon et l'échalote, hachez-les. Faites-les revenir à la poêle dans le beurre avec les lardons. ❸ Ajoutez aux crozets les lardons, la crème, du sel, du poivre, un peu de noix de muscade râpée et la moitié du fromage râpé. Mélangez bien. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin, étalez la préparation et recouvrez du reste de fromage râpé. Enfournez et laissez cuire 30 minutes en surveillant la couleur, faites gratiner 5 minutes sous le gril si le dessus n'est pas doré.

Notre conseil : servez ce gratin savoyard avec des saucisses cuites au vin blanc.

Gratin de dinde à l'épeautre

4 15 mn 65 mn

300 g d'épeautre • 600 g de blanc de dinde • 2 tomates • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 bouquet garni • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Faites cuire l'épeautre pendant 45 minutes à l'eau bouillante salée avec le bouquet garni. Égouttez-le. ❷ Épluchez l'ail et les oignons, hachez-les. Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en dés. Hachez le blanc de dinde. ❸ Faites revenir la dinde, les dés de tomates, l'ail et les oignons dans 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❺ étalez l'épeautre dans le plat, recouvrez de mélange de dinde et de légumes. Saupoudrez de gruyère râpé. Laissez cuire 15 minutes et passez sous le gril 5 minutes. Servez chaud.

Gratin d'endives

4 | 10 mn | 50 mn

8 belles endives • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Épluchez les endives en enlevant le petit cône situé à leur base. ❷ Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 40 minutes. Égouttez-les à fond. ❸ Faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Beurrez légèrement un moule à gratin, disposez les endives les unes contre les autres et arrosez-les de béchamel. Saupoudrez de fromage râpé et enfournez. Laissez gratiner 10 minutes. Le dessus doit être bien doré.

Gratin d'épinards

4 15 mn 30 mn

1, 5 kg d'épinards • 60 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/2 litre de lait • sel, poivre, noix de muscade

❶ Lavez et équeutez les épinards, faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égouttez-les à fond en les pressant entre les mains. ❷ Beurrez légèrement un plat à four, étalez les épinards. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, laissez cuire 3 minutes en mélangeant, puis délayez peu à peu avec le lait. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade. ❺ Versez sur les épinards, recouvrez de chapelure, parsemez avec le reste du beurre coupé en petits morceaux et enfournez. Laissez cuire 10 minutes en surveillant la couleur, faites gratiner 5 minutes sous le gril si nécessaire.

Gratin d'épinards aux anchois

4 | 10 mn | 30 mn

2 kg d'épinards frais • 20 anchois à l'huile • 3 œufs • 4 cuil. à soupe de chapelure • 4 cuil. à soupe de parmesan • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Lavez et équeutez les épinards. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée, égouttez-les à fond, salez peu, poivrez. ❷ Faites durcir les œufs, rafraîchissez-les, écalez-les. ❸ Écrasez les filets d'anchois à la fourchette avec les œufs. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❺ Disposez les épinards au fond du plat, répartissez les œufs et les anchois. ❻ Mélangez dans un bol le parmesan et la chapelure, saupoudrez sur le plat, arrosez d'un filet d'huile d'olive. Laissez cuire 15 minutes, faites gratiner 5 minutes. Servez bien chaud.

Gratin de fenouils

4 10 mn 95 mn

6 bulbes de fenouil • 4 œufs • 1 dl de lait • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Coupez les fenouils en fines tranches. ❷ Préchauffez le four th. 5 (150 °C). Huilez un plat à gratin. Disposez au fond les tranches de fenouils. ❸ Battez les œufs en omelette avec le lait, salez, poivrez. Versez sur les fenouils, saupoudrez de gruyère râpé et arrosez d'un filet d'huile d'olive. ❹ Faites cuire pendant 1 heure 30, faites gratiner sous le gril 5 minutes. Servez chaud.

Gratin de fruits de mer

4 15 mn 15 mn

2 litres de moules • 300 g de crevettes roses cuites décortiquées • 1 oignon • 1 dl de vin blanc sec • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Épluchez l'oignon, hachez-le. ❷ Brossez les moules, lavez-les à grande eau. ❸ Faites fondre 10 g de beurre dans une sauteuse, mettez l'oignon haché, ajoutez les moules, arrosez de vin blanc et faites-les ouvrir à grand feu en secouant la sauteuse. Dès qu'elles sont ouvertes, retirez-les avec une écumoire en réservant le jus de cuisson. ❹ Décoquillez les moules, passez le jus de cuisson. ❺ Préparez la sauce : faites fondre 40 g de beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le jus de cuisson des moules, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème. ❻ Mettez les moules et les crevettes dans la sauce. ❼ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. Versez la préparation dans le plat, saupoudrez de gruyère râpé, parsemez de petits morceaux de beurre et faites gratiner 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Notre conseil : vous pouvez enrichir ce plat de noix de coquilles Saint-Jacques ou de langoustines.

Gratin de gnocchis à l'italienne

4 15 mn 35 mn

150 g de semoule de blé • 3/4 litre de lait • 2 œufs • 75 g de gorgonzola • 75 g de parmesan • 75 g de mascarpone • 16 tranches de pancetta • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Faites bouillir le lait avec un peu de sel et de poivre, puis jetez la semoule en pluie et laissez cuire pendant 15 minutes à petits bouillons en mélangeant. Versez la semoule dans une terrine et laissez-la tiédir. ❷ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. ❸ Incorporez à la semoule les jaunes, mélangez bien, puis ajoutez délicatement les blancs. ❹ Façonnez des petits boudins avec la semoule, faites-les pocher 3 minutes à l'eau bouillante salée. Dès qu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. égouttez-les. ❺ Coupez la pancetta en lanières. ❻ Faites fondre le mascarpone et le gorgonzola dans une casserole. ❼ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. Déposez dessus les gnocchis. Recouvrez-les de pancetta, de mélange de fromage, puis saupoudrez de parmesan. Versez un filet d'huile et enfournez. ❽ Laissez cuire pendant 15 minutes et passez sous le gril 5 minutes.

Gratin de jambon au curry

4 10 mn 15 mn

400 g de talon de jambon • 3 oignons • 1 cuil. à café de curry • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les fondre dans une poêle avec une noisette de beurre. Coupez le jambon en petits dés. Réservez. ❷ Préparez la béchamel : faites fondre le reste du beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez bien et laissez cuire 2 minutes, puis versez le lait peu à peu sans cesser de tourner. Salez, poivrez, ajoutez le curry. Laissez épaissir. Incorporez les oignons et le jambon. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Versez la préparation dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé et laissez gratiner au four pendant 10 minutes.

Gratin de homard

4 15 mn 35 mn

600 g de chair de homard • 2 échalotes • 2 oignons • 2 carottes • 1 poireau • 1 branche de céleri • 2 tomates • 1 dl de vin blanc • 50 cl de crème • 4 cl de cognac • 40 g de beurre • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre, poivre de Cayenne

❶ Faites cuire la chair de homard pendant 15 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-la. ❷ Épluchez les légumes, pelez et épépinez les tomates, hachez-les grossièrement. ❸ Faites fondre la moitié du beurre dans une sauteuse, faites-y revenir les légumes, salez, poivrez, puis ajoutez le vin blanc, le poivre de Cayenne et la crème. Faites réduire. ❹ Coupez la chair de homard en tranches, faites revenir dans le reste de beurre, arrosez de cognac et flambez. ❺ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin ou des plats individuels. ❻ Disposez la chair de homard, recouvrez de sauce, saupoudrez de fromage râpé et enfournez. ❼ Laissez gratiner sous le gril environ 5 minutes.

Notre conseil : accompagnez ce plat de riz blanc.

Gratin de langoustines

4 | 20 mn | 30 mn

24 langoustines • 1 cuil. à soupe de concentré de tomate • 1 carotte • 1 oignon • 1 cuil. à soupe de farine • 40 g de beurre • 20 cl de crème fraîche • 1 verre de vin blanc sec • 4 cl de cognac • sel, poivre

❶ Épluchez la carotte et l'oignon, hachez-les. Faites-les revenir dans la moitié du beurre dans une cocotte, puis ajoutez les langoustines. Faites-les sauter à feu vif, arrosez de cognac, flambez, puis ajoutez le vin blanc, le concentré de tomates, un peu de sel et de poivre. Laissez cuire 15 minutes. ❷ Retirez les langoustines de la cocotte, décortiquez-les et déposez les queues dans quatre cassolettes. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Remettez les têtes de langoustines dans la cocotte, versez la crème, écrasez les têtes avec une cuillère pour en extraire le jus, donnez un bouillon. Passez cette sauce, remettez-la dans une casserole. ❺ Mélangez la farine avec le reste de beurre et ajoutez-le à la sauce. Faites épaissir à feu doux, puis versez la sauce sur les langoustines. ❻ Enfournez et laissez gratiner environ 10 minutes. Servez très chaud.

Gratin de légumes du Sud au chèvre frais

4 15 mn 45 mn

4 aubergines • 4 tomates • 3 poivrons verts • 3 oignons • 2 gousses d'ail • 400 g de chèvre frais • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • quelques brins de romarin • sel, poivre

❶ Pelez et épépinez les tomates, coupez-les en morceaux. Lavez et épépinez les poivrons, coupez-les en lanières. épluchez l'ail et l'oignons, hachez-les. Lavez les aubergines, coupez-les en petits dés. ❷ Faites chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, mettez les légumes, salez, poivrez, ajoutez le thym et le romarin et laissez compoter pendant 30 minutes. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C), huilez un plat à gratin. ❹ Coupez le fromage en lamelles. ❺ Répartissez les légumes dans le plat, recouvrez de lamelles de fromage et laissez cuire 15 minutes. Passez sous le gril 5 minutes pour faire gratiner.

Gratin de merlan aux poireaux

4 15 mn 30 mn

4 beaux filets de merlan • 8 poireaux • 1 sachet de fumet de poisson • 2 dl de vin blanc sec • 200 g de comté • 50 g de beurre • sel, poivre

❶ Épluchez et lavez les poireaux, émincez-les. ❷ Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez les poireaux et laissez-les fondre à feu doux pendant 5 minutes. Arrosez de vin blanc, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 10 minutes. ❸ Faites pocher les filets de merlan dans le fumet de poisson pendant 5 minutes. Égouttez-le, émiettez-le. ❹ Coupez le fromage en lamelles. ❺ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❻ Disposez dans le plat une couche de poireaux, une couche de poisson, une couche de fromage, renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de fromage. Enfournez, laissez cuire 10 minutes puis passez sous le gril pendant 3 à 5 minutes.

Gratin de macaronis aux épinards et au fromage de brebis

4 | 10 mn | 25 mn

400 g de macaronis • 1 kg d'épinards frais • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 40 g de fromage de brebis • 3 dl de • lait 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❷ Faites cuire les macaronis *al dente*. ❸ Pelez ail et oignon. écrasez l'ail et hachez l'oignon. ❹ Lavez et équeutez les épinards. Faites-les fondre dans une poêle avec l'huile d'olive. ❺ Égouttez les macaronis, déposez-les dans un plat à gratin légèrement huilé. Ajoutez les épinards, l'oignon et l'ail. Salez et poivrez. Versez le lait. Parsemez de fromage de brebis râpé. ❻ Faites gratiner 5 minutes.

Gratin de morue aux épinards

4 | 15 mn | Dessalage : 12 h | 40 mn

800 g de morue salée • 2 kg d'épinards frais • 4 gousses d'ail • 6 cuil. à soupe de chapelure • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Mettez la morue dans une grande bassine, recouvrez-la d'eau froide et laissez dessaler pendant 12 heures au minimum en renouvelant l'eau plusieurs fois. Découpez ensuite la morue en morceaux. Mettez-les dans une grande casserole, recouvrez d'eau froide et portez à ébullition. Laissez frémir 3 minutes, retirez du feu et égouttez. ❷ Équeutez les épinards, lavez-les à grande eau et faites-les cuire dans une sauteuse avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive, salez peu, poivrez. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❹ Étalez une couche d'épinards dans le plat, recouvrez de morue effeuillée, puis terminez par une couche d'épinards. Saupoudrez de chapelure, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez. Laissez cuire 20 minutes et faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Gratin de morue aux tomates

4 | 15 mn | 12 h | 45 mn

800 g de morue salée • 1 kg de pommes de terre • 4 tomates • 4 gousses d'ail • 6 cuil. à soupe de chapelure • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Mettez la morue dans une grande bassine, recouvrez-la d'eau froide et laissez dessaler pendant 12 heures au minimum en renouvelant l'eau plusieurs fois. Découpez ensuite la morue en morceaux. Mettez-les dans une grande casserole, recouvrez d'eau froide et portez à ébullition. Laissez frémir 3 minutes, retirez du feu et égouttez. ❷ Faites cuire les pommes de terre avec leur peau pendant 20 minutes, puis épluchez-les et coupez-les en rondelles. ❸ Coupez les tomates en rondelles. Pelez l'ail, hachez-le. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❺ Étalez une couche de rondelles de pommes de terre dans le plat, recouvrez d'ail haché puis de rondelles de tomates et de morue effeuillée, puis terminez par une couche de pommes de terre et une couche de tomates. Saupoudrez de chapelure, arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez. Laissez cuire 20 minutes et faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Gratin de navets

4 | 10 mn | 40 mn

800 g de navets • 20 cl de crème • 2 œufs • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de noisettes en poudre • sel, poivre

❶ Épluchez les navets. Coupez les en petits dés. ❷ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❸ Faites chauffer l'huile dans une poêle, ajoutez les dés de navet et faites-les dorer. ❹ Déposez-les dans un plat à four. ❺ Cassez les œufs et mélangez-les avec la crème et la poudre de noisettes. Salez et poivrez. Versez le mélange sur les navets et enfournez. ❻ Faites cuire environ 30 minutes.

Gratin d'œufs à la tomate

4 | 10 mn | 45 mn

8 œufs • 6 tomates • 2 branches de thym • 50 g de gruyère râpé • 4 cuil. à soupe de chapelure • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Faites durcir les œufs pendant 10 minutes, rafraîchissez-les, écalez-les, coupez-les en rondelles. ❷ Pelez les tomates, coupez-les en tranches fines. ❸ Mélangez dans un bol la chapelure et le gruyère râpé. ❹ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Huilez un plat à gratin. ❺ Disposez dans le plat les rondelles de tomates, salez, poivrez, parsemez de thym effeuillé, recouvrez de rondelles d'œufs durs, puis saupoudrez avec le mélange de chapelure au fromage. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez. ❻ Laissez cuire 30 minutes et faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Gratin d'œufs durs

4 10 mn 30 mn

8 œufs • 50 g de beurre • 30 g de farine • 30 cl de lait • 100 g de fromage râpé • sel, poivre, muscade

❶ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez un plat à four. ❷ Faites durcir les œufs pendant 10 minutes, rafraîchissez-les, écalez-les. ❸ Préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, versez la farine en pluie, mélangez bien et laissez cuire 3 minutes, puis versez le lait petit à petit en fouettant. Retirez du feu dès que la sauce est onctueuse. Salez, poivrez, ajoutez une pointe de couteau de noix de muscade. ❹ Coupez les œufs en rondelles, alignez-les dans le plat, recouvrez de sauce, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner pendant environ 5 minutes sous le gril. Servez bien chaud.

Gratin d'oignons

4 | 15 mn | 65 mn

1, 2 kg d'oignons • 50 g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 20 cl de crème fleurette • 100 g de parmesan râpé • 2 feuilles de laurier • sel, poivre

❶ Épluchez les oignons, hachez-les. ❷ Faites fondre le beurre dans une sauteuse, mettez les oignons, ajoutez la feuille de laurier, du sel et du poivre et laissez confire pendant 1 heure. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Fouettez la crème avec les jaunes d'œufs. ❺ Beurrez légèrement un plat à gratin ou quatre ramequins. Versez-y la purée d'oignons. Recouvrez de crème aux œufs et saupoudrez de parmesan. ❻ Faites gratiner pendant environ 5 minutes sous le gril.

Gratin d'oseille et de pommes de terre

4 15 mn 35 mn

1 kg d'oseille • 800 g de pommes de terre • 2 dl de crème 2 jaunes d'œufs • 75 g de gruyère râpé • 60 g de beurre • sel, poivre, muscade

❶ Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quartiers et faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 minutes. Égouttez-les, et passez-les au presse-purée. ❷ Mélangez les pommes de terre écrasées avec la moitié de la crème, un jaune d'œuf, du sel, du poivre, un peu de noix de muscade râpée et 40 g de beurre. ❸ Lavez l'oseille, faites-la fondre dans une casserole avec une noisette de beurre. Salez, poivrez puis hors du feu ajoutez le second jaune d'œuf et le reste de crème. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. étalez la purée de pommes de terre, recouvrez d'oseille. Saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Gratin de poireaux à l'ail et aux herbes

4 | 10 mn | 20 mn

8 poireaux • 1 fromage frais à l'ail et aux fines herbes • 20 cl de crème • 3 cuil. à soupe de cerneaux de noix • sel, poivre

❶ Épluchez les poireaux, lavez-les soigneusement et faites-les cuire à l'eau salée pendant 10 minutes. Égouttez-les à fond. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Battez le fromage frais avec la crème, un peu de sel et de poivre et les cerneaux de noix concassés. ❹ Mettez les poireaux dans un plat à gratin légèrement huilé, versez dessus la préparation au fromage et enfournez. Laissez cuire 15 minutes et faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : ce plat est très bon avec des côtes ou un rôti de porc.

Gratin de poireaux au chèvre

4 15 min 30 min

600 g de poireaux • 2 œufs • 1 dl de lait • 10 cl de crème • 120 g de chèvre frais • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre.

❶ Épluchez et lavez les poireaux en coupez-les en tronçons. ❷ Battez les œufs en omelette, ajoutez le lait et la crème. Salez et poivrez. ❸ Coupez le chèvre en fines lamelles. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. Disposez la moitié des poireaux dans le plat, parsemez de lamelles de chèvre. Recouvrez du reste des poireaux et versez la préparation œufs-lait par-dessus. ❺ Saupoudrez de gruyère et faites cuire à four chaud pendant 25 à 30 minutes.

Gratin de poisson aux pommes de terre

4 15 mn 45 mn

600 g de filets de poisson blanc • 800 g de pommes de terre • 2 dl de lait • 2 gousses d'ail • 50 g de beurre • 1 bouquet de persil • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Épluchez les pommes de terre, coupez-les en quartiers. Faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 minutes, égouttez-les et passez-les au presse-purée. Délayez avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez, ajoutez le moitié du beurre. ❷ Faites pocher les filets de poisson dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes, égouttez-les, effeuillez-les, et mélangez à la purée de pommes de terre. ❸ Épluchez l'ail, hachez-le avec le persil. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❺ Étalez la préparation, parsemez de hachis d'ail et de persil, saupoudrez de gruyère râpé et faites cuire 10 minutes. Laissez gratiner 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Gratin de pommes de terre au cabécou

4 10 mn 65 mn

8 grosses pommes de terre • 4 cabécous • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Enveloppez les pommes de terre dans du papier d'aluminium et faites-les cuire pendant 1 heure au four th. 6 (180 °C). ❷ Ôtez les pommes de terre de leur papillote, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et creusez-les avec une petite cuillère. Mettez la pulpe de pomme de terre dans un saladier, ajoutez les cabécous, écrasez le tout à la fourchette, salez, poivrez. ❸ Répartissez le mélange dans les pommes de terre, mettez-les dans un plat à gratin, saupoudrez de chapelure et faites gratiner 5 minutes environ sous le gril.

Notre conseil : servez avec du jambon cru et accompagnez d'une salade croquante.

Gratin de pommes de terre au cantal

4 10 mn 25 mn

600 g de pommes de terre • 200 g de lardons fumés • 200 g de cantal jeune • 30 g de beurre • sel, poivre

❶ Faites cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes, puis pelez-les et coupez-les en rondelles. ❷ Faites griller les lardons dans une poêle à revêtement antiadhésif pendant 3 minutes. ❸ Coupez le cantal en lamelles. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. Disposez les rondelles de pommes de terre, salez très légèrement, poivrez, répartissez dessus les lardons puis les lamelles de cantal. ❺ Mettez sous le gril pendant 5 minutes environ, en surveillant la couleur. Servez très chaud.

Notre conseil : accompagnez ce gratin de charcuterie et de salade verte assaisonnée à l'huile de noix.

Gratin de pommes de terre au munster

4 15 mn 45 mn

800 g de pommes de terre • 1 munster • 2 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de cumin • sel, poivre

❶ Faites cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes. Épluchez-les et coupez-les en rondelles. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❸ Écroûtez le munster, coupez-le en lamelles. ❹ Étalez les rondelles de pommes de terre dans le plat, salez, poivrez, saupoudrez de cumin et recouvrez de lamelles de fromage. Enfournez et laissez cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Passez sous le gril pendant 5 minutes pour que le dessus soit bien coloré. Servez très chaud.

Gratin de pommes de terre au pourpier

4 | 10 mn | 50 mn

700 g de pommes de terre • 200 g de pourpier • 200 g de gruyère râpé • 2 gousses d'ail • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • 3, 5 dl de lait demi-écrémé • 2 pincées de noix de muscade râpée • sel, poivre

❶ Épluchez les pommes de terre. Découpez-les en rondelles. Disposez-les dans un plat à gratin légèrement huilé en alternant les couches avec le gruyère râpé. Salez et poivrez. ❷ Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). ❸ Lavez le pourpier et hachez-le grossièrement. ❹ Pelez l'ail et hachez-le. Ajoutez-le au lait avec la noix de muscade et portez à ébullition. Plongez le pourpier dans le lait bouillant puis versez la préparation sur les pommes de terre. ❺ Saupoudrez le plat de gruyère râpé et faites cuire 45 minutes.

Gratin de potiron

4 10 mn 40 mn

650 g de chair de potiron • 2 œufs • 2 gousses d'ail • 15 cl de crème • 1 dl de lait • 10 g de beurre • sel, poivre

❶ Épluchez le potiron, ôtez les graines, et détaillez la chair en fines lamelles. Épluchez l'ail et hachez-le. ❷ Beurrez légèrement un plat allant au four. Déposez une couche de potiron d'environ 5 cm. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❹ Cassez les œufs et battez-les avec le lait et la crème. Salez, poivrez et ajoutez l'ail haché. ❺ Versez la préparation sur le potiron. Couvrez avec une feuille de papier d'aluminium. ❻ Mettez le plat au four et faites cuire 40 à 50 minutes.

Gratin de tomates à la mozzarella

4 | 10 mn | 30 mn

8 grosses tomates • 300 g de mozzarella • 2 cuil. à café de thym effeuillé • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Huilez un plat à gratin. ❷ Lavez les tomates, essuyez-les, coupez-les en tranches. Coupez la mozzarella en tranches fines. ❸ Déposez une couche de tomates dans le plat, salez, poivrez, saupoudrez d'un peu de thym et recouvrez de tranches de mozzarella. Renouvelez l'opération en terminant par le fromage. Arrosez d'un peu d'huile d'olive. ❹ Enfournez et faites cuire 30 minutes. Passez sous le grill 5 minutes. Servez chaud ou tiède.

Gratin de tomates et de courgettes aux épices

4 | 10 mn | 30 mn

4 courgettes • 3 tomates • 3 œufs • 10 cl de crème fraîche • 1 gousse d'ail • 2 branches de thym • 2 pincées de cumin • 30 g de beurre • sel, poivre, muscade

❶ Lavez les courgettes, pelez les tomates après les avoir ébouillantées, et coupez ces légumes en rondelles. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Pelez l'ail, passez-le au presse-ail et mettez-le au fond du plat. ❹ Battez dans un saladier les œufs avec la crème et les épices, salez, poivrez. ❺ Déposez les rondelles de tomates et de courgettes dans le plat en les alternant. Versez dessus la préparation aux œufs. ❻ Laissez cuire 30 minutes. Servez chaud.

Gratin de veau au roquefort

4 | 10 mn | 20 mn

600 g de veau cuit • 150 g de roquefort • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • sel, poivre

❶ Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez la crème. ❷ Émiettez le roquefort à la fourchette et incorporez-le à la béchamel. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❹ Coupez le veau en tranches ou en lamelles selon le morceau, disposez quelques tranches au fond du plat, recouvrez de béchamel, puis mettez le reste des tranches et terminez par une couche de béchamel. Saupoudrez de gruyère râpé. ❺ Laissez cuire 10 minutes et faites gratiner 5 minutes environ sous le gril.

Gratin de volaille

4 | 10 mn | 25 mn

800 g de chair de volaille cuite • 200 g de champignons • 50 g de fromage râpé • 50 g de beurre • 25 cl de crème fraîche • sel, poivre

❶ Épluchez et émincez les champignons. Faites-les revenir à la poêle dans une noix de beurre pendant 10 minutes. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Découpez la volaille en lanières. Mettez-la dans un saladier, ajoutez les champignons, arrosez de crème, assaisonnez et mélangez bien. ❹ Versez dans un plat à gratin, saupoudrez de fromage râpé, parsemez de noisettes de beurre. Faites cuire pendant 15 minutes et passez sous le gril 3 à 5 minutes.

Notre conseil : utilisez pour cette recette des restes de poulet rôti.

Gratin de viande aux légumes

4 | 15 mn | 15 mn

600 g de steak haché • 2 oignons • 600 g de purée de carottes • 600 g de purée de petits pois • 20 cl de crème fraîche • 50 g de parmesan râpé • 60 g de beurre • sel, poivre

❶ Pelez les oignons, hachez-les et faites-les revenir dans une noisette de beurre avec la viande hachée. Salez, poivrez, mélangez bien. ❷ Faites chauffer séparément les purées de légumes, ajoutez à chacune 10 cl de crème fraîche, salez, poivrez. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❹ Étalez la purée de carottes, recouvrez-la de viande hachée, puis de purée de petits pois, saupoudrez le parmesan, déposez quelques copeaux de beurre et faites gratiner 5 à 7 minutes sous le gril.

Notre conseil : vous pouvez réaliser ce gratin avec d'autres purées de légumes : céleri, haricots verts, brocolis, pommes de terre…

Gratin tricolore

4 | 10 mn | 30 mn

300 g de coudes mélangés (nature, aux épinards, à la tomate) • 300 g de saucisses cocktail • 1 œuf • 50 cl de crème fraîche • 150 g de gruyère râpé • 20 g de beurre • sel, poivre

❶ Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Égouttez-les. ❷ Mélangez dans un bol l'œuf battu avec la crème et les deux tiers du fromage râpé. Salez, poivrez. ❸ Faites pocher les saucisses cocktail pendant 5 minutes. Égouttez-les. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Beurrez un plat à gratin, versez-y les pâtes, disposez dessus les saucisses, et arrosez de sauce au fromage. Saupoudrez avec le reste de râpé et laissez cuire 15 minutes.

Gratin savoyard

4 | 15 mn | 50 mn

400 g de pommes de terre • 250 g de lardons fumés • 2 gros oignons • 1 reblochon • 1 dl de vin blanc sec • 40 g de beurre • sel, poivre

❶ Faites cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes. Pelez-les, coupez-les en rondelles. ❷ Épluchez les oignons, émincez-les. ❸ Faites fondre le beurre dans une poêle, faites revenir les oignons, ajoutez les lardons et les pommes de terre, salez peu, poivrez. Laissez cuire 5 minutes en remuant, puis arrosez de vin blanc. ❹ Écroûtez le reblochon, coupez-le en tranches épaisses. ❺ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❻ Versez le mélange pommes de terre-oignons-lardons dans un plat, recouvrez-le avec le reblochon. ❼ Laissez gratiner 15 minutes et servez très chaud.

Notre conseil : accompagnez ce gratin d'une salade verte à l'huile de noisette.

Gratinée à l'oignon

4 15 mn 30 mn

500 g d'oignons • 30 g de beurre • 150 g de fromage râpé • 1 litre de bouillon de bœuf • 1/3 de baguette rassie • sel, poivre

❶ Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Mouillez avec le bouillon, vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez si nécessaire. ❷ Versez ce potage dans quatre bols individuels. ❸ Coupez la baguette en tranches, répartissez-les dans les bols, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner environ 10 minutes. Servez bien chaud.

Notre conseil : pour une préparation rapide, utilisez des oignons émincés surgelés et un cube de bouillon de bœuf à diluer dans un litre d'eau bouillante.

Gratinée de haricots blancs aux saucisses

4 10 mn Trempage : 24 h 1 h 50

250 g de haricots blancs secs • 4 saucisses de Toulouse • 1 petite boîte de concentré de tomates • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 6 cuil. à soupe de chapelure • 1 bouquet garni • sel, poivre

❶ La veille faites tremper les haricots blancs dans une grande quantité d'eau. Le lendemain, égouttez-les, et mettez-les dans une cocotte avec le concentré de tomates, le bouquet garni, l'ail et l'oignon épluchés et émincés, du sel et du poivre. Recouvrez d'eau à hauteur, et ajoutez les saucisses piquées de coups de fourchette. Couvrez et laissez cuire à très petit feu pendant 1 heure 30 en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Versez les haricots et les saucisses dans un plat à gratin, saupoudrez-les de chapelure, parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez. ❹ Laissez gratiner 20 minutes. Servez très chaud.

Notre conseil : vous pouvez réaliser cette recette avec des haricots en boîte. Vous ferez alors cuire les saucisses à la poêle.

Grenadins gratinés

4 | 10 mn | 20 mn

4 beaux grenadins de veau • 4 oignons • 1 dl de vin blanc sec • 75 g de fromage râpé • 40 g de beurre • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Épluchez les oignons, émincez-les. ❷ Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents, puis retirez-les. Mettez les grenadins, saisissez-les à feu vif, arrosez de vin blanc puis laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Salez, poivrez. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Mélangez dans un bol la chapelure et le fromage râpé. ❺ Mettez les grenadins dans un plat à gratin, entourez-les d'oignons, arrosez du jus de cuisson. Répartissez sur les grenadins le mélange chapelure fromage, disposez dessus une noisette de beurre et enfournez. Laissez gratiner environ 10 minutes.

Grillades de porc au pistou

4 | 10 mn | 10 mn

4 grillades de porc assez épaisses • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 3 cuil. à soupe de pignons • 2 gousses d'ail • 75 g de parmesan • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de farine • sel, poivre

❶ Mettez la farine dans une assiette, salez, poivrez. Enrobez les grillades de farine. ❷ Faites chauffer l'huile dans une poêle, et faites dorer les grillades sur les deux faces pendant 5 minutes. Disposez-les dans un plat à four. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Passez au mixeur les feuilles de basilic avec les pignons, l'ail, le parmesan, l'huile et un peu de sel et de poivre. ❺ Étalez la sauce sur les grillades. Passez sous le gril pendant 5 minutes.

Hachis Parmentier

4 | 15 mn | 45 mn

1, 2 kg de pommes de terre • 1/3 litre de lait • 60 g de beurre • 600 g de bœuf cuit • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 1 bouquet de persil • 75 g de fromage râpé • sel, poivre

❶ Pelez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 minutes. Égouttez-les et passez-les au presse-purée. ❷ Faites chauffer le lait. Versez-le peu à peu sur les pommes de terre en battant jusqu'à obtention d'une purée onctueuse, salez, poivrez, ajoutez 20 g de beurre. ❸ Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les avec le persil et le bœuf. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Beurrez un plat à gratin. Disposez une couche de purée. Répartissez dessus le hachis de viande puis recouvrez avec le reste de purée. Saupoudrez de fromage râpé, parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez. ❻ Laissez cuire environ 30 minutes. Servez immédiatement.

Lasagnes aux crevettes et aux langoustines

4 15 mn 40 mn

400 g de lasagnes • 600 g de crevettes et de langoustines • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 3 branches de persil • 2 cuil. à soupe de farine • 40 g de beurre • 1/2 litre de lait • sel, poivre

❶ Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les et faites-les revenir dans le beurre avec les feuilles de persil ciselées. ❷ Décortiquez à cru les crevettes et les langoustines, ajoutez-les et faites-les cuire à feu doux en mélangeant bien. Salez, poivrez, réservez. ❸ Préparez la sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en fouettant, laissez cuire deux minutes, puis versez le lait bouillant peu à peu sans cesser de mélanger. Salez, poivrez. La sauce doit napper la cuillère. Versez la béchamel sur les crevettes et les langoustines, mélangez délicatement. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Beurrez généreusement un plat à gratin, étalez quelques lasagnes, recouvrez de sauce, et renouvelez jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de sauce. ❻ Faites cuire au four 30 minutes, puis laissez gratiner sous le gril 3 à 5 minutes. Servez immédiatement.

Lasagnes aux épinards

4 15 mn 50 mn

300 g de lasagnes • 800 g d'épinards (frais ou surgelés) • 400 g de ricotta • 1 œuf • 70 g de parmesan • 2 cuil. à soupe de farine • 40 g de beurre • 1/2 litre de lait • sel, poivre

❶ Lavez et équeutez les épinards. Faites-les étuver à petit feu dans une casserole à revêtement antiadhésif pendant 10 minutes. Passez-les à la moulinette. ❷ Écrasez la ricotta à la fourchette, ajoutez l'œuf battu, le parmesan, le hachis d'épinards. Salez, poivrez, mélangez. ❸ Préparez la sauce béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en fouettant, laissez cuire deux minutes, puis versez le lait bouillant peu à peu sans cesser de mélanger. Salez, poivrez. La sauce doit napper la cuillère. ❹ Préchauffez le four th. 7 (200 °C). ❺ Beurrez généreusement un plat à gratin, étalez quelques lasagnes, recouvrez de farce aux épinards et renouvelez jusqu'à épuisement des ingrédients. Recouvrez de sauce béchamel, saupoudrez du reste de parmesan. ❻ Faites cuire au four 45 minutes en surveillant la couleur. Servez immédiatement.

Lasagnes aux légumes et au parmesan

4 | 20 mn | 1 h 30

400 g de lasagnes • 2 courgettes • 2 aubergines • 1 poivron vert • 150 g de parmesan

Pour le coulis de tomates : 6 tomates • 1 piment • 2 oignons • 4 gousses d'ail • 1 bouquet de basilic • 1 cuil. à soupe de sucre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Préparez le coulis de tomates : Pelez les tomates, épépinez-les, coupez la chair en morceaux. Épépinez le piment et coupez-le en dés. Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les. ❷ Versez 2 cuillerées à soupe d'huile dans une cocotte, ajoutez les légumes, le sucre, un litre d'eau, salez, poivrez. Faites confire à très petit feu pendant 40 minutes. Ajoutez le basilic effeuillé et haché, puis mixez jusqu'à obtention d'une purée fine. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❹ Lavez les courgettes et les aubergines, coupez-les en tranches fines dans le sens de la longueur. Lavez le poivron, épépinez-le et coupez-le en lanières. Faites revenir ces légumes à la poêle dans 2 cuillerées à soupe d'huile. Salez et poivrez. ❺ Huilez un plat à four, disposez dessus une couche de lasagnes, puis une couche de légumes, un peu de coulis de tomates puis de parmesan et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de parmesan. Faites cuire au four pendant 50 minutes. Servez aussitôt.

Notre conseil : pour gagner du temps, vous pouvez préparer le coulis la veille, ou utiliser un coulis surgelé ou encore en briquette.

Lasagnes aux poireaux et au jambon

4 15 mn 40 mn

400 g de lasagnes • 500 g de poireaux • 300 g de jambon (tranches, chutes, talon ou allumettes prétranchées) • 300 g de ricotta • 2 œufs • 30 g de beurre • 50 g de parmesan • 25 cl de crème fraîche • sel, poivre

❶ Détaillez le jambon en fines lanières. Nettoyez soigneusement les poireaux, émincez-les. ❷ Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, faites revenir les poireaux pendant 10 minutes, salez, poivrez, ajoutez le jambon émincé puis la crème. Faites bouillir quelques secondes. ❸ Écrasez la ricotta à la fourchette dans un saladier, ajoutez les œufs battus et 3 cuillerées à soupe de parmesan. Versez ce mélange dans la casserole, mélangez bien, vérifiez l'assaisonnement. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❺ Étalez une couche de lasagne, une couche de sauce aux poireaux-jambon-fromage et continuez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par une couche de sauce. Saupoudrez du reste de parmesan. Disposez quelques morceaux de beurre et laissez cuire au four pendant 30 minutes puis faites gratiner 3 à 5 minutes sous le gril.

Lasagnes gratinées

4 15 mn 1 h

400 g de lasagnes • 500 g de bœuf cuit • 600 g de tomates pelées en boîte • 250 ml de coulis de tomates • 1 carotte 1 branche de céleri • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1/2 bouquet de persil • 1 boule de mozzarella • 150 g de parmesan râpé • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Épluchez carotte, céleri, ail, oignon et hachez ces légumes avec le bœuf cuit et le persil effeuillé. Détaillez les tomates en dés et réservez le jus. ❷ Faites revenir ce hachis dans une poêle avec l'huile d'olive, ajoutez les tomates pelées avec leur jus et le coulis. Salez, poivrez. Laissez cuire à petit feu pendant 10 minutes. ❸ Coupez la mozzarella en tranches fines. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Huilez un plat à gratin, étalez une couche de lasagnes, versez un peu de sauce tomate-viande dessus, répartissez quelques tranches de mozzarella, saupoudrez de parmesan, remettez une couche de lasagnes et continuez en terminant par le fromage. Faites cuire pendant 50 minutes en surveillant la couleur. Servez chaud.

Macaronis au gratin

4 5 mn 20 mn

250 g de macaronis • 1/4 l de lait • 50 cl de crème fraîche 100 g d'emmenthal râpé • 50 g de beurre • sel, poivre, muscade

❶ Faites cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée additionnée d'un filet d'huile pendant 10 minutes. Égouttez-les à fond. ❷ Préchauffez le four th. (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Faites tiédir le lait avec la crème, versez dedans les macaronis, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée et mélangez bien. ❹ Transvasez les macaronis dans le plat, recouvrez d'emmenthal râpé et parsemez de petits morceaux de beurre. ❺ Faites cuire 10 minutes en surveillant la couleur.

Moules farcies gratinées

4 15 mn 20 mn

48 grosses moules d'Espagne • 3 dl de vin blanc • 4 tomates 150 g de talon de jambon cru • 2 gousses d'ail • 2 échalotes • 4 cuil. à soupe de chapelure • 4 cuil. à soupe de gruyère râpé • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

❶ Grattez les moules, lavez-les. ❷ Versez le vin blanc dans une sauteuse, ajoutez les moules, du sel, du poivre, et faites-les ouvrir à feu vif en secouant la sauteuse. Retirez les moules avec une écumoire, réservez le jus de cuisson. Enlevez à chaque moule une coquille sur deux, et disposez-les dans un plat à gratin, ou dans quatre assiettes individuelles. ❸ Pelez les tomates après les avoir ébouillantées, épépinez-les et coupez-les en petits dés. ❹ Épluchez et hachez l'ail et l'échalote. Coupez le jambon en dés également. ❺ Faites revenir l'ail, l'échalote, les dés de tomate et le jambon dans deux cuillerées à coupe d'huile d'olive. Laissez fondre doucement pendant 10 minutes. ❻ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❼ Répartissez le hachis sur les moules, saupoudrez de chapelure et de gruyère râpé, arrosez d'un filet d'huile et enfournez. ❽ Faites gratiner 3 à 5 minutes sous le gril.

Moussaka

4 | 15 mn + 20 mn | 45 mn

500 g d'épaule d'agneau hachée grossièrement • 6 aubergines • 6 tomates • 2 oignons • 4 gousses d'ail • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de thym effeuillé • 50 g de gruyère râpé • gros sel, sel fin, poivre

❶ Lavez les aubergines, ôtez le pédoncule et coupez-les en tranches dans le sens de la longueur. Saupoudrez-les de gros sel et laissez-les dégorger 20 minutes. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Rincez les tranches d'aubergines, essuyez-les. ❹ Versez l'huile dans la poêle, et dès qu'elle est chaude, faites dorer les tranches d'aubergine. Retirez-les. ❺ Épluchez l'ail et les oignons et émincez-les finement. Coupez les tomates en dés. ❻ Faites revenir la viande, les oignons, les tomates, le thym et l'ail dans la poêle en mélangeant bien. Salez et poivrez. ❼ Disposez au fond du plat à four une couche de tranches d'aubergines, recouvrez de viande à la tomate et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Saupoudrez de gruyère râpé, faites cuire 20 minutes et passez sous le gril 5 minutes pour faire gratiner.

Œufs à la tripe

4 | 10 mn | 15 mn

8 œufs • 100 g d'oignons • 40 g de fromage râpé • 1 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 g de beurre • sel, poivre

❶ Faites durcir les œufs pendant 10 minutes à l'eau bouillante. Rafraîchissez-les, puis écalez-les. ❷ Épluchez puis émincez finement les oignons. Faites fondre le beurre dans une casserole et faites blondir doucement les oignons émincés. Saupoudrez de farine, mélangez bien puis arrosez avec le lait. Salez, poivrez et laissez épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Retirez du feu. ❸ Coupez les œufs durs en rondelles et disposez-les dans un plat à gratin. Recouvrez de béchamel aux oignons, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner 5 minutes en surveillant la couleur. Servez bien chaud.

Œufs florentine

4 | 10 mn | 15 mn

8 œufs • 500 g d'épinards hachés • 75 g de gruyère râpé • 50 g de beurre • 1 cuil. à soupe de farine • 1/4 litre de lait sel, poivre

❶ Faites durcir les œufs pendant 10 minutes à l'eau bouillante, rafraîchissez-les, écalez-les. Réservez. ❷ Faites cuire les épinards dans une noisette de beurre et un peu de sel et de poivre pendant 10 minutes. Réservez. ❸ Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, mélangez bien, puis délayez avec le lait en le versant très lentement. Retirez du feu dès que le mélange épaissit. Salez, poivrez. ❹ Étalez les épinards dans un plat à four. Disposez dessus les œufs durs coupés dans le sens de la longueur et nappez de béchamel. Saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner au four th. 8 (240 °C).

Parmentier de confit de canard

4 | 10 mn | 30 mn

4 cuisses de canard confites • 800 g de pommes de terre • 1 dl de lait • 20 g de beurre • sel, poivre

❶ Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Mettez-les dans la casserole, recouvrez-les d'eau, salez. Faites cuire à petits bouillons 20 minutes. ❷ Pendant ce temps, faites réchauffer les cuisses de canard dans leur graisse dans une autre casserole. Laissez légèrement refroidir et effilochez la chair à la fourchette en ôtant les os. ❸ Faites bouillir le lait. ❹ Égouttez les pommes de terre, et passez-les au presse-purée, ajoutez le beurre et le lait peu à peu en mélangeant bien à la spatule en bois jusqu'à la consistance désirée. Vérifiez l'assaisonnement. ❺ Disposez une couche de purée dans un plat à four, répartissez dessus la chair de canard effilochée, recouvrez de purée, saupoudrez de gruyère râpé et de quelques cuillerées de graisse de canard. Passez sous le gril du four environ 5 minutes pour que le dessus soit doré. Servez très chaud avec une salade verte bien croquante.

Parmentier de haddock au gouda

4 | 10 mn | 40 mn

800 g de pommes de terre • 500 g de haddock • 200 g de gouda • 5 dl de lait • 40 g de beurre + 10 g pour le plat • sel, poivre

❶ Pelez les pommes de terre, faites-les cuire à l'eau salée pendant 20 minutes. ❷ Mettez le haddock dans une casserole, recouvrez d'eau, ajoutez un verre de lait, portez à ébullition et faites pocher 10 minutes. Égouttez-le puis effeuillez-le. ❸ Faites chauffer le lait restant. Écrasez les pommes de terre au presse-purée et ajoutez peu à peu le lait et le beurre en fouettant. Salez peu, poivrez. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Beurrez un plat à gratin. Râpez le gouda. ❻ Étalez la purée au fond du plat, répartissez dessus le haddock, saupoudrez de gouda et enfournez. ❼ Laissez gratiner pendant 10 minutes. Servez très chaud.

Penne gratinées au piment et au chèvre

4 | 10 mn | 20 mn

400 g de penne • 1 piment rouge • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 2 crottins • 15 cl de crème • 1 jaune d'œuf • 30 g de beurre sel, poivre

❶ Faites cuire les penne à l'eau bouillante salée additionnée d'un filet d'huile pendant 10 minutes environ. Égouttez-les, versez-les dans une terrine. ❷ Épluchez l'ail et l'oignon, hachez-les ; épépinez le piment, coupez-le en petits dés. Faites-les revenir dans le beurre, ajoutez-les aux pâtes. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Coupez les fromages en lamelles. Mettez-en la moitié dans les pâtes. ❺ Mélangez dans un bol le jaune d'œuf et la crème, versez sur les pâtes, mélangez bien. ❻ Versez la préparation dans le plat à gratin, recouvrez avec le reste de fromage et faites gratiner pendant 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Polenta

4 10 mn 15 mn

300 g de semoule de maïs • 80 g de parmesan • 80 g de beurre • sel, poivre

❶ Versez 1 litre et demi d'eau dans une grande casserole, ajoutez un peu de sel et portez-la à ébullition. Dès que l'eau bout, jetez la semoule en pluie. Faites cuire à petit feu sans cesser de tourner avec une spatule en bois. Ajoutez un peu d'eau chaude si la polenta est trop épaisse. ❷ Dès qu'elle est cuite, ajoutez la moitié du beurre. Mélangez. Versez la polenta sur une planche, étalez-la et découpez-la en rectangles, en carrés ou en triangles à votre convenance. ❸ Disposez-les dans un plat à gratin, saupoudrez de parmesan, et parsemez de noisettes de beurre. Faites gratiner pendant 5 minutes sous le gril.

Notre conseil : servez avec des tranches de poitrine de porc grillées.

Pommes de terre soufflées au jambon et au fromage

4 | 15 mn | 40 mn

4 grosses pommes de terre d'environ 200 g chacune • 8 portions de fromage fondu • 4 tranches de jambon très fines • sel, poivre

❶ Lavez les pommes de terre sans les pelez, essuyez-les. Faites-les cuire pendant 20 à 25 minutes. Surveillez la cuisson, elles ne doivent pas se défaire. Laissez-les tiédir. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Hachez grossièrement le jambon, mettez-le dans un saladier. ❹ Découpez une calotte sur la partie supérieure de chaque pomme de terre. Retirez la pulpe avec une petite cuillère, ajoutez-la au jambon, ainsi que les portions de fromage fondu. Mélangez bien à la fourchette, salez et poivrez. Remplissez chaque pomme de terre avec cette farce. Disposez-les dans un plat à gratin. Mettez au four pendant 15 minutes, faites gratiner 5 minutes sous le gril.

Notre suggestion : servez une simple salade verte en accompagnement.

Quenelles de brochet sauce crevettes

4 | 10 mn | 25 mn

8 grosses quenelles de brochet • 150 g de crevettes grises décortiquées • 50 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 1/3 de litre de lait • 20 cl de crème • 75 g de gruyère râpé • 1 cuil. à soupe de concentré de tomates • 1 pincée de piment de Cayenne • sel, poivre

❶ Préparez la béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et laissez cuire 3 minutes en mélangeant. Délayez peu à peu avec le lait préalablement chauffé, salez, poivrez et prolongez la cuisson jusqu'à épaississement. Incorporez le concentré de tomates, le piment de Cayenne, la crème et les crevettes. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Faites pocher les quenelles. Égouttez-les et placez-les dans un plat à gratin beurré. Recouvrez de sauce, saupoudrez de gruyère râpé et faites gratiner 5 minutes sous le gril. Servez très chaud.

Purée gratinée

4 5 mn 10 mn

600 g de purée de pommes de terre • 150 g de fromage râpé • 2 œufs • 50 g de beurre • sel, poivre

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❷ Mélangez la purée avec la moitié du fromage râpé, vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez si nécessaire, mélangez bien. ❸ Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes à la purée. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la purée. ❹ Versez la purée dans le plat, saupoudrez avec le reste de fromage râpé et laissez cuire 10 minutes. Passez sous le gril 5 minutes pour colorer le dessus. Servez bien chaud.

Notre conseil : utilisez un reste de purée. Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec une purée de carottes.

Soupe gratinée

4 10 mn 50 mn

500 g de pommes de terre • 300 g de feuilles de bettes • 2 oignons • 1/2 litre de lait • 50 g de beurre • 75 g de gruyère râpé • 4 grandes tranches de pain de campagne • sel, poivre

❶ Épluchez et coupez en dés les pommes de terre, ciselez les feuilles de bettes, pelez et émincez les oignons. ❷ Faites fondre le beurre dans une grande casserole, mettez les légumes, recouvrez-les d'eau, salez, poivrez et laissez cuire environ 30 minutes. ❸ Égouttez les légumes et passez-les au presse-purée. Délayez avec le lait préalablement chauffé. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Versez la soupe dans quatre bols pouvant aller au four, déposez sur chacun d'eux une tranche de pain de campagne, saupoudrez de gruyère râpé et laissez gratiner environ 10 minutes. Servez très chaud.

Steaks hachés gratinés

4 | 10 mn | 15 mn

4 steaks hachés de 150 g chacun • 40 g de roquefort • 80 g de beurre • 1 cuil. à café de moutarde • 1 cl de cognac • sel, poivre

❶ Malaxez dans un bol le roquefort avec la moutarde, la moitié du beurre, le cognac, un peu de sel et de poivre. ❷ Faites cuire les steaks hachés à la poêle dans le reste de beurre. Disposez-les dans un plat à gratin. ❸ Recouvrez-les de sauce au roquefort et faites gratiner sous le gril pendant 5 minutes environ.

Tartiflette

4 | 15 mn | 20 mn + 20 mn

800 g de pommes de terre • 1 reblochon • 300 g de lardons fumés • 4 oignons • 25 cl de crème • sel, poivre

❶ Faites cuire les pommes de terre avec leur peau pendant environ 20 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un couteau au cœur d'une pomme de terre. Elles ne doivent pas se défaire. Égouttez-les et laissez-les légèrement refroidir pour les éplucher sans vous brûler. ❷ Épluchez-les et coupez-les en tranches. Réservez. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❹ Pelez les oignons, émincez-les et faites-les revenir avec les lardons dans une poêle sans matière grasse. ❺ Enlevez la croûte du reblochon et coupez le fromage en lamelles. ❻ Mettez dans le plat à four une couche de pommes de terre, parsemez du mélange oignons-lardons, disposez quelques lamelles de fromage, remettez une couche de pommes de terre et poursuivez jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par des lamelles de fromage. ❼ Répartissez la crème sur le plat et mettez au four pendant 20 minutes environ en surveillant : le fromage doit être fondu et doré. Servez immédiatement.

Notre conseil : accompagnez ce plat très nourrissant d'une salade verte.

Turbot au gratin

4 15 mn 40 mn

4 filets de turbot • 1 sachet de fumet de poisson • 1 dl de vin blanc • 2 cuil. à soupe de farine • 2 jaunes d'œufs • 100 g de beurre • 10 cl de crème fraîche • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

❶ Dans une cocotte, diluez le sachet de fumet de poisson avec le vin blanc et 1 dl d'eau. Plongez les filets de poisson dans ce fumet, portez à ébullition et laissez cuire 20 minutes. Retirez délicatement le poisson avec une écumoire et disposez-le dans un plat à gratin. ❷ Laissez réduire le fumet de moitié. ❸ Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole, ajoutez la farine et laissez cuire 3 minutes sans cesser de mélanger, mouillez avec le fumet de poisson jusqu'à obtention d'une béchamel onctueuse. Retirez du feu, salez, poivrez, ajoutez les jaunes d'œufs puis la crème. ❹ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❺ Versez la sauce sur les filets de poisson, saupoudrez de chapelure et faites gratiner pendant 10 minutes. Servez chaud.

Gratins sucrés

Ananas gratiné à la menthe

4 | 10 mn | 15 mn

1 ananas frais • 3 jaunes d'œufs • 80 g de cassonade • 15 cl de crème fleurette • 10 feuilles de menthe fraîche

❶ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❷ Épluchez l'ananas, coupez la chair en petits dés. Répartissez-les dans quatre ramequins. ❸ Battez les jaunes d'œufs avec la moitié de la cassonade et la crème. Versez sur les fruits, saupoudrez avec le reste de cassonade et faites cuire 15 minutes. ❹ Laissez tiédir et parsemez de feuilles de menthe ciselées.

Bananes meringuées

4 | 10 mn | 10 mn

6 bananes • 3 oranges • 3 blancs d'œufs • 4 sachets de sucre vanillé • 1 cuil. à soupe de Grand-Marnier® • sel

❶ Pressez les oranges, versez le jus dans une casserole. Pelez les bananes, faites-les pocher 3 minutes dans le jus d'orange. Retirez-les avec une écumoire, répartissez-les dans quatre ramequins. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, ajoutez le sucre vanillé en plusieurs fois. Recouvrez les bananes avec les blancs. Faites gratiner pendant 3 à 5 minutes sous le gril. ❹ Faites réduire le jus d'orange, ajoutez le Grand-Marnier® et servez en saucière.

Brioche perdue caramélisée aux amandes

4 | 10 mn | 10 mn

8 tranches moyennes de brioche ou de pain brioché • 2 œufs • 25 cl de lait • 1 sachet de sucre vanillé • 4 cuil. à soupe de cassonade • 75 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 75 g d'amandes effilées

❶ Battez les œufs en omelette dans un plat creux, ajoutez le lait, le sucre vanillé, l'eau de fleur d'oranger. ❷ Faites fondre le beurre dans une poêle. Trempez rapidement les tranches de brioche dans la préparation afin qu'elles soient bien enrobées, et faites-les dorer sur chaque côté pendant 2 minutes à feu vif. Retirez-les, disposez-les sur un plat à gratin. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Saupoudrez les tranches de brioche de cassonade et d'amandes effilées et passez sous le gril 5 minutes en surveillant la couleur. Servez chaud ou tiède.

Crème brûlée à la semoule

4 | 10 mn | 45 mn

150 g de semoule fine • 1/2 l de lait • 30 g de sucre • 1 gousse de vanille • 30 cl de crème fleurette • 3 jaunes d'œufs • 4 cuil. à soupe de cassonade

❶ Faites bouillir le lait avec les graines de vanille. Retirez du feu et versez la semoule. Laissez gonfler et égrainez à la fourchette. ❷ Battez dans un saladier les jaunes d'œufs avec la crème et le sucre. ❸ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Beurrez légèrement quatre ramequins. ❹ Incorporez la crème à la semoule au lait, mélangez bien et répartissez dans les ramequins. ❺ Laissez cuire 40 minutes, puis laissez refroidir. ❻ Juste avant de servir, saupoudrez chaque ramequin de cassonade et passez sous le gril 5 minutes.

Crème brûlée aux clémentines

4 | 25 mn | 1 h

4 clémentines non traitées • 3 jaunes d'œufs • 40 g de sucre en poudre • 1 gousse de vanille • 3 dl de lait • 20 cl de crème fraîche • 20 g cassonade

❶ Prélevez le zeste des clémentines avec un couteau Économe. Coupez-le en bâtonnets. Faites les blanchir à l'eau bouillante pendant quelques minutes. Réservez-les. ❷ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❸ Portez le lait à ébullition avec les graines de vanille contenues dans la gousse. ❹ Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez-y le lait, les zestes de fruits et la crème. Répartissez la préparation dans quatre ramequins et faites cuire au bain-marie pendant 1 heure. ❺ Épluchez les clémentines et coupez-les en tranches. Retirez les crèmes du four. Disposez les rondelles de clémentines dessus et saupoudrez de cassonade. Passez sous le gril pendant 5 minutes. Servez tiède.

Croustillants de marrons au chocolat

4 15 mn 30 mn

Pâte : 80 g de farine • 150 g de biscuits à la cuiller • 30 g de cassonade • 80 g de beurre • sel

Garniture : 200 g de marrons au naturel • 200 g de chocolat noir • 15 cl de crème fleurette • 10 cl de lait entier • 3 jaunes d'œufs

❶ Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance. ❷ Préchauffez le four th. 6. (180 °C). ❸ Préparez la pâte : versez la farine, la cassonade et une pincée de sel dans un saladier et ajoutez le beurre coupé en petits morceaux. Malaxez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Émiettez les biscuits et incorporez-les au mélange en continuant à travailler la pâte à la main. Réservez. ❹ Égouttez les marrons, coupez-les en deux ou en quatre. étalez-les dans un plat à gratin ou des ramequins individuels. ❺ Coupez le chocolat en petits morceaux. ❻ Faites bouillir le lait et la crème, et au premier bouillon, ajoutez le chocolat. Laissez fondre à très petit feu. Dès que le chocolat est fondu, retirez du feu. Incorporez les jaunes d'œufs un par un en mélangeant et remettez sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange épaississe. ❼ Versez la crème au chocolat sur les marrons et recouvrez-les de pâte. Faites cuire 30 minutes en surveillant la couleur de la pâte qui doit dorer sans brunir. Si elle se colore trop vite, recouvrez-la d'un papier d'aluminium.

Croustillant de noix aux prunes rouges

4 15 mn 30 mn

Pâte : 150 g de farine • 120 g de beurre • 50 g de sucre • 100 g de cerneaux de noix • sel

Garniture : 700 g de prunes rouges • 50 g de sucre cristallisé • 30 g de beurre • 1 cuil. à café de cannelle

❶ Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❸ Lavez les prunes, coupez-les en gros morceaux, disposez-les dans le plat. Mélangez le sucre cristallisé et la cannelle, et saupoudrez-en les fruits. ❹ Mettez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel et le beurre froid coupé en petits morceaux. Malaxez à la main jusqu'à obtention d'une sorte de grosse chapelure. Hachez grossièrement les noix. Ajoutez à la pâte le sucre et les noix, pétrissez à nouveau. Répartissez cette pâte sur les fruits et faites cuire pendant 30 minutes environ en surveillant la couleur de la pâte. Si elle dore trop vite, recouvrez-la d'un papier d'aluminium.

Notre conseil : servez ce dessert avec de la crème fraîche épaisse ou une boule de glace à la vanille.

Croustillant de pommes aux amandes

4 15 mn 30 mn

6 pommes • 60 g de cassonade • 50 g de poudre d'amandes • 20 cl de crème • 1 cuil. à café de cannelle • 50 g de beurre

❶ Épluchez les pommes, coupez-les en tranches, faites-les dorer à la poêle dans les trois quarts du beurre. ❷ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❸ Beurrez légèrement quatre plats à œufs individuels, répartissez dedans les tranches de pommes. ❹ Mélangez dans un grand bol la crème, la poudre d'amandes, la cannelle, versez sur les pommes. Saupoudrez de cassonade. ❺ Laissez cuire environ 30 minutes en surveillant la couleur.

Notre conseil : vous pouvez ajouter à la crème deux cuillerées à soupe de calvados.

Croûtes à la confiture d'abricot

4 5 mn 10 mn

8 tranches de brioche • 50 g de beurre • 8 cuil. à soupe de confiture d'abricots • 4 cuil. à soupe de cassonade

❶ Faites fondre le beurre dans une poêle, faites dorer les tranches de brioche sur les deux faces. ❷ Recouvrez généreusement les tranches de confiture d'abricot et collez-les deux par deux. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Mettez les croûtes dans un plat à gratin, saupoudrez-les de cassonade et faites gratiner 5 minutes sous le gril. Servez tiède.

Notre conseil : vous pouvez varier cette recette en utilisant de la marmelade d'oranges ou de la confiture de fruits rouges.

Croûtes de pommes

4 10 mn 15 mn

4 tranches épaisses de brioche • 6 pommes • 4 cuil. à soupe de sucre cristallisé • 100 g de beurre

❶ Faites chauffer 20 g de beurre dans une poêle, faites dorer les tranches de brioche sur les deux faces et mettez-les dans un plat à four. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Épluchez les pommes, coupez-les en tranches fines. Faites-les dorer à la poêle en ajoutant un peu de beurre. Quand elles sont fondantes, répartissez-les sur les tranches de brioche. ❹ Saupoudrez-les de sucre cristallisé, mettez sur chacune une noisette de beurre et enfournez. ❺ Laissez dorer environ 10 minutes.

Nos conseils : accompagnez d'une confiture d'abricots tiédie. Vous pouvez versez quelques gouttes de calvados sur les pommes avant de les passer au four.

Figues à la cassonade et au vin doux

4 | 10 mn | 15 mn

8 grosses figues • 4 cuil. à soupe de muscat • 4 cuil. à soupe de cassonade

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❷ Lavez les figues, essuyez-les et coupez chaque figue en croix sans détacher les quartiers. ❸ Mettez deux figues dans des plats individuels, arrosez chaque fruit d'un peu de muscat et enfournez. Laissez cuire 10 minutes. ❹ Sortez les plats du four, saupoudrez chaque fruit de cassonade et remettez-les pour faire caraméliser pendant environ 5 minutes. Servez tiède.

Notre conseil : accompagnez de glace à la vanille.

Gratin d'abricots à la crème d'amandes

4 | 10 mn | 30 mn

12 abricots • 100 g de poudre d'amandes • 100 g de sucre • 100 g de beurre • 2 œufs • 1 cuil. à café de gingembre en poudre

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C) et beurrez 4 petits plats à gratin. ❷ Ouvrez les abricots, ôtez les noyaux et coupez-les en lamelles. Répartissez-les dans les plats. ❸ Mélangez dans un saladier la poudre d'amandes, le beurre et le sucre. Mélangez bien pour obtenir une préparation homogène, puis ajoutez les œufs battus et mélangez à nouveau. ❹ Versez la crème d'amandes sur les abricots et faites cuire pendant 30 minutes. Servez tiède.

Gratin de bananes au rhum

4 15 mn 10 mn

6 bananes • 6 jaunes d'œufs • 100 g de sucre • 4 cl de rhum ambré • 20 g de beurre

❶ Préparez le sabayon : mettez les jaunes d'œufs dans une casserole, ajoutez le sucre et travaillez énergiquement jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le rhum sans cesser de mélanger, puis placez la casserole au bain-marie et faites cuire pour obtenir une crème mousseuse. Retirez du feu et laissez tiédir. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez quatre ramequins. ❸ Pelez les bananes, coupez-les en rondelles, répartissez-les dans les ramequins. Recouvrez de sabayon et mettez au four. Faites gratiner pendant 5 minutes sous le gril. Servez tiède.

Gratin de figues aux amandes

4 | 10 mn | 20 mn

12 figues fraîches • 70 g de beurre • 50 g de sucre • 30 g de Maïzena® • 30 g de poudre d'amandes • 3 cuil. à soupe de crème • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). Beurrez un plat à gratin. ❷ Lavez les figues, essuyez-les et coupez-les en tranches épaisses. Disposez-les dans le plat. ❸ Faites fondre le reste du beurre dans une casserole, ajoutez hors du feu la Maïzena®, le sucre, la poudre d'amandes et la crème. Fouettez le mélange, versez-le sur les fruits. ❹ Faites cuire 15 minutes, puis saupoudrez d'amandes effilées. Mettez sous le gril 5 minutes. Servez chaud ou tiède.

Notre conseil : accompagnez ce dessert d'une crème anglaise à la vanille.

Gratin de fraises

4 15 mn 10 mn

400 g de fraises • 4 œufs • 4 cuil. à soupe de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de poudre d'amandes • 20 cl de crème liquide

❶ Lavez les fraises, séchez-les et ôtez les queues. Coupez-les dans le sens de la longueur puis disposez-les dans un plat allant au four. ❷ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❸ Versez la crème dans une casserole et faites-la chauffer à feu très doux. ❹ Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs que vous garderez pour une autre préparation. Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez progressivement la crème chaude tout en continuant à battre. Versez la préparation dans la casserole et faites la épaissir doucement à feu doux tout en remuant. Lorsque la crème est prise, retirez du feu et ajoutez la poudre d'amandes. Mélangez et versez la crème sur les fraises. ❺ Enfournez sous le gril et faites dorer pendant 5 à 6 minutes.

Gratin de framboises

4 | 10 mn | 10 mn

4 jaunes d'œufs • 300 g de framboises • 10 cl de crème fraîche • 60 g de sucre en poudre • 1 cuil. à café de Maïzena® • 20 g de beurre • 3 cuil. à soupe d'amandes effilées

❶ Fouettez les jaunes d'œufs dans une jatte avec le sucre et la Maïzena®. ❷ Faites tiédir la crème dans une petite casserole et ajoutez-la en mélangeant à la préparation précédente. ❸ Beurrez des petits plats à œufs individuels, répartissez les framboises et le mélange œufs-sucre-crème. Saupoudrez d'amandes effilées. ❹ Mettez sous le gril pendant 3 à 5 minutes en surveillant la couleur. Les gratins doivent être dorés. Servez tiède.

Gratin de litchis et de fraises

4 | 10 mn | 10 mn

2 boites de litchis au sirop • 12 fraises • 4 jaunes d'œufs • 2 sachets de sucre vanillé • 20 cl de crème • 20 g de beurre

❶ Lavez rapidement les fraises, épongez-les délicatement, équeutez-les, coupez-les en deux si elles sont grosses. ❷ Préchauffez le four gril. Beurrez un plat à gratin. ❸ Mettez les jaunes d'œufs dans une casserole, ajoutez le sucre vanillé et la crème, mélangez et réchauffez à feu doux en fouettant jusqu'à épaississement. ❹ Disposez les fruits dans le plat en intercalant fraises et litchis, arrosez de crème et passez sous le gril 3 à 5 minutes en surveillant. Servez tiède.

Gratin de mangues

4 10 mn 15 mn

2 grosses mangues • 2 jaunes d'œufs • 60 g de sucre • 2 sachets de sucre vanillé • 20 cl de crème • 40 g d'amandes effilées

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❷ Pelez les mangues, coupez-les en tranches. ❸ Battez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez la crème. ❹ Mettez les tranches de mangue dans quatre plats individuels, recouvrez-les de crème, parsemez d'amandes effilées et enfournez. Laissez cuire 15 minutes.

Gratin de pêches

4 10 mn 10 mn

4 pêches • 200 g de fromage blanc • 5 cuil. à soupe de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe d'amandes en poudre • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❷ Pelez les pêches, coupez les en deux et ôtez les noyaux. Déposez les pêches dans un plat allant au four. ❸ Mélangez le fromage blanc avec le sucre et les amandes. Versez la préparation sur chaque moitié de fruits. Enfournez et faites cuire 10 minutes. Pendant ce temps, faites dorer les amandes effilées dans une poêle à revêtement antiadhésif. Parsemez-en les pêches avant de servir.

Gratin de poires aux raisins

4 | 10 mn | 40 mn

8 poires • 100 g de sucre • 30 g de sucre cristallisé • 1 citron non traité • 2 cuil. à soupe de chapelure • 50 g de raisins secs • 1 sachet de thé • 30 g de beurre

❶ Pelez les poires, coupez-les en quartiers. Mettez-les dans une casserole avec le sucre, recouvrez d'eau. Faites-les cuire 30 minutes à très petit feu. Égouttez-les. ❷ Préparez un thé très fort, mettez les raisins secs à gonfler pendant 15 minutes, puis égouttez-les. ❸ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❹ Beurrez légèrement un plat à gratin. Disposez les quartiers de poires, les raisins, saupoudrez de chapelure, de sucre cristallisé et parsemez de petits morceaux de beurre. ❺ Enfournez et laissez dorer pendant 10 minutes. Servez chaud ou tiède.

Gratin de poires aux amandes

4 | 10 mn | 15 mn

6 poires • 60 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 100 g de poudre d'amandes • 20 cl de muscat • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées

❶ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❷ Pelez les poires, coupez-les en quartiers. Répartissez-les dans un plat à gratin. Arrosez-les de muscat. ❸ Dans un saladier, mélangez le sucre et la poudre d'amandes avec les jaunes d'œufs. Versez cette préparation sur les poires. Saupoudrez d'amandes effilées. Enfournez. ❹ Laissez cuire 15 minutes. Servez tiède.

Gratin de pommes au citron

4 15 mn 15 mn

6 pommes • 1 citron non traité • 4 cuil. à soupe de chapelure • 60 g de cassonade • 30 g de poudre d'amandes • 40 g de beurre • 1 cuil. à café de cannelle

❶ Prélevez le zeste du citron avec un couteau Économe, râpez-le. Pressez le fruit. ❷ Épluchez les pommes, râpez-les, mélangez-les au zeste de citron. ❸ Mélangez dans un grand bol la chapelure, la cassonade, la poudre d'amandes et la cannelle. ❹ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). ❺ Beurrez légèrement un moule à gratin, versez les fruits râpés, recouvrez de mélange à la chapelure et parsemez de petits morceaux de beurre. Enfournez et laissez cuire 15 minutes. Servez chaud, tiède ou froid.

Gratin de reinettes

4 15 mn 10 mn

4 grosses pommes reinettes • 100 g de beurre + 10 g pour le plat • 50 g de poudre d'amandes • 1 citron • 50 g de sucre glace • 1 sachet de sucre vanillé • 3 cuil. à soupe de calvados

❶ Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles. Citronnez-les pour qu'elles ne noircissent pas. ❷ Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle et faites revenir les lamelles de pommes à feu doux en les retournant avec précaution. Saupoudrez de sucre vanillé et réservez. ❸ Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, ajoutez la poudre d'amandes, le sucre glace et le calvados. Mélangez bien. ❹ Disposez les lamelles de pommes dans un plat à gratin légèrement beurré, recouvrez de pâte d'amandes et faites dorer sous le gril pendant quelques minutes en surveillant la couleur.

Notre conseil : servez avec de la crème fraîche.

Gratins de rhubarbe

4 5 mn 10 mn

1 œuf + 3 jaunes • 300 g de compote de rhubarbe • 10 cl de jus de pomme

❶ Battez les œufs avec le jus de pomme, versez dans une casserole et faites épaissir à feu vif sans cesser de remuer. ❷ Répartissez la compote dans quatre ramequins, versez dessus la préparation et passez sous le gril pendant environ 5 minutes pour que le dessus soit bien doré. Servez chaud ou tiède.

Gratin de riz et de pommes

4 | 10 mn | 65 mn

4 pommes • 200 g de riz rond • 1/2 l de lait • 50 g de sucre • 20 g de beurre • 1 sachet de sucre vanillé • 1 cuil. à café de cannelle • 4 cuil. à soupe de cassonade • sel

❶ Faites bouillir le lait avec le sucre et une pincée de sel. Jetez le riz en pluie, baissez le feu et laissez cuire 45 minutes. ❷ Épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux, faites-les cuire pendant 15 minutes dans une casserole avec un peu d'eau, la cannelle et le sucre vanillé. Mixez pour obtenir une compote. ❸ Préchauffez le four. Beurrez quatre ramequins. Répartissez le riz au lait dans les ramequins, recouvrez de compote, saupoudrez de cassonade et passez sous le gril pendant 5 minutes.

Pamplemousses gratinés

4 5 mn 10 mn

2 pamplemousses roses • 4 cuil. à soupe de miel • 4 branches de thym

❶ Préchauffez le four th. 7 (210 °C). ❷ Coupez les pamplemousses en deux, mettez-les dans un plat à gratin en taillant un peu la peau de la base pour qu'ils tiennent en équilibre. Parsemez chaque demi pamplemousse d'un peu de thym effeuillé et recouvrez de miel. ❸ Faites gratiner 10 minutes. Servez tiède.

Riz au lait aux noisettes

4 10 mn 50 mn

200 g de riz rond • 1/2 l de lait • 50 g de sucre • 20 g de beurre • 4 cuil. à soupe de cassonade • 4 cuil. à soupe de noisettes concassées • sel

❶ Faites bouillir le lait avec le sucre et une pincée de sel. Jetez le riz en pluie, baissez le feu et laissez cuire 45 minutes. ❷ Préchauffez le four. Beurrez quatre ramequins. Répartissez le riz au lait dans les ramequins. ❸ Mélangez la cassonade et les noisettes concassées, saupoudrez-en les ramequins. ❹ Passez sous le gril 3 à 5 minutes pour que le dessus soit doré et craquant. Servez tiède.